



Parte di un antico borgo fortificato, ristrutturato con gusto, il Motto del Gallo di Taverno da venticinque anni è uno dei punti di riferimento della cucina di classe del Canton Ticino. E malgrado i numerosi riconoscimenti di livello internazionale, è sempre alla ricerca di novità, nel segno di una cucina naturale e innovativa.

di parte di un antico borgo, fortificato a sua volta sui resti di una postazione romana, oggi continua a chiamarsi Motto del Gallo, come sempre, ma gli adattamenti ne hanno fatto un posto armonioso e di charme, dove si può sostare e soprattutto mangiare in modo egregio.

La costruzione è situata sull'antica strada Regina, fatta costruire dalla regina longobarda Teodolinda proprio sulle tracce dell'antica via romana che permetteva il transito da nord verso sud di truppe, merci e viandanti. Vari i passaggi di proprietà e di uso nell'arco dei secoli: da avamposto di guardia, a postazione militare, ad abitazione contadina, a luogo di giochi di bambini, nelle cascate abbandonate. In questa casa verso la fine dell'800 si ritirò tale Quadri, pittore e decoratore, che tornato dalla Russia al seguito degli Albertolli, architetti dello zar, restaurò e decorò la casa patrizia del Motto impreziosendola con dipinti di carattere religioso. Poi gli anni dell'abbandono fino al momento in cui, intorno al 1970, un gentiluomo di altri tempi oramai scomparso, profondo conoscitore della storia del cantone, iniziò a restaurare quelle mura cercando di recuperare quanto si poteva, ripristinando ambienti, sostituendo con materiali antichi quelli danneggiati dal tempo arricchendoli con travi, ferri, porte, camini, fontane, pietre scolpite, persino con un lastricato interno proveniente da una vecchia piazza di Lugano. Ed è a questo punto, nell'ottobre del 1981, venticinque anni fa, che Tenca e de la Iglesia si inseriscono nella storia con il loro ristorante. La collaborazione tra i

Il 'Gallo', re dei sapori

Si potrebbe cominciare come nel più classico dei racconti: c'era una volta... Piero Tenca, maître e sommelier, proprietario con Josè de la Iglesia, chef de cuisine, del ristorante Motto del Gallo di Taverno, molto volentieri si lascia trasportare dai ricordi. Non solo inerenti alla loro attività nel ristorante (festeggiano quest'anno i cinque lustri con un percorso ricco di successi), ma anche ricordi legati alla Storia con la eseme maiuscola, attinenti alla località, alle

mura di questo scorcio di Ticino. Taverno, già naturalmente protetta perché incuneata tra le rocce di un dosso e ulteriormente rafforzata da successive fortificazioni, è stata da sempre un crocevia strategico per le genti tra nord e sud. Oltre ai viandanti che si avventuravano sul Ceneri e sul Gottardo, in epoche differenti vi sono passate truppe di diversi eserciti, dai Romani, ai Longobardi, agli Ussari e Cosacchi dell'Armata Russa del generale Suwarov. La ristrutturazione



Alcuni fra i caratteristici ambienti del ristorante.
A fianco, la saletta ticinese, un locale ristrutturato del Cinquecento con il grande camino.

candide tovaglie ricoperte di merletto, che si ritrovano anche all'esterno sulle tavole del giardino contornato da fiori e nel porticato, con la grande griglia, che praticamente accoglie il visitatore. La combinazione vincente del ristorante è data da due aspetti: la piacevolezza del posto, curato con grande classe in tutti i particolari, e la bontà della cucina, della scelta dei vini e del servizio, sempre inappuntabile.

Sia all'interno che all'esterno, in alternativa, sono disponibili 45 coperti, il massimo per cui si cucina, per mantenere un'alta qualità. Ovviamente il discorso è diverso in caso di feste, ricorrenze, convention d'affari, quando la capienza può aumentare fino a 86 posti seduti.

Accomodatisi al tavolo, può cominciare la sinfonia delle portate, non prima però di aver ricevuto un'anteprema di stuzzichini. Ogni giorno diversi, adempiono alla loro funzione: stuzzicare e incuriosire.

Il Motto del Gallo, membro de Les Grand Tables de Suisse, i 60 migliori ristoranti della Confederazione, de 'Le Soste', i migliori 66 ristoranti d'Italia e di ispirazione italiana all'estero, e della Guida Gallo, 'I cento risotti dei più grandi ristoranti del mondo', vanta riconoscimenti come una delle migliori cucine. È citato sulle più im-

due era già stata ampiamente collaudata durante gli anni trascorsi al ristorante Portone a Lugano, che avevano portato al successo, e non si sono lasciati scappare l'opportunità di mettere a frutto un'esperienza di spessore in un angolo di mondo così particolare. Dice Tenca: «È stato amore a prima vista!».

La ristrutturazione non si è mai fermata. L'accesso al ristorante avviene salendo una romantica scalinata che si insinua tra il gruppo di case, creando un'ambientazione unica nel suo genere e un'atmosfera avvolgente. Anno dopo anno si è modificato o aggiunto qualcosa per rendere il tutto funzionale, mantenendo però quella grande atmosfera data dall'insieme: dai camini, praticamente in ogni locale e tutti diversi uno dall'altro, dai mobili recuperati e sapientemente restaurati,

dai particolari anche nelle minime cose, che fanno capire la grande passione che c'è dietro e il desiderio di far vivere agli ospiti l'esperienza unica di un mondo diverso e raffinato. Naturalmente in ogni stanza compare, a mo' di scultura, quadro o altro, lui, il gallo, emblema del posto. È un posto dal quale l'ospite s'accommia a malincuore. Per chi allora vuole goderne ancora un po', e per i viandanti di oggi (molti continuano a trovarlo un'ideale tappa sull'asse nord-sud), quattro sono le suite a disposizione, tutte arredate in modo particolare in un mix di comodità e mobili antichi.

L'interno e l'esterno del Motto del Gallo si sposano bene. All'interno le salette, non troppo grandi, come si usava in tempi passati, si susseguono ognuna con le proprie particolarità. L'elemento unificatore è dato dalle



Da sinistra, Josè de la Iglesia e Piero Tenca, titolari del Motto del Gallo di Taverne.

portanti guide europee, Michelin, Gault Millau, Plaisir-Suisse Romande, Veronelli, Bell'Italia, Bertelsmann con punteggi altissimi; al dodicesimo posto nella Guida delle Guide di Beat Wüthrich, ultimamente ha ottenuto per la terza volta dalla Guide-Bleu.ch il premio quale miglior team dell'anno 2006 per la Svizzera italiana.

I buongustai, qui, possono assaporare una cucina naturale e innovativa, al fine di accontentare anche i palati più esigenti, caratterizzata dalla continua ricerca del perfetto equilibrio tra gli accostamenti di diversi sapori. Nella preparazione dei piatti, massima importanza è data al rispetto del gusto naturale delle materie prime utilizzate, che viene esaltato per lo più con l'utilizzo di erbe fresche.

«Fin dall'inizio della mia attività ho dato spazio alla creatività introducendo moltissime erbe dimenticate o mai viste prima: la rucola, che nessuno conosceva, l'aglio orsino, le campanule, le giuggiole, la robinia (per frittelle, sorbetti e torte) e molte altre», interviene Josè de la Iglesia, spagnolo di Salamanca, arrivato giovanissimo in Ticino, più volte invitato da personaggi che qui avevano una residenza e ammiravano la sua voglia di sperimentare e proporre nuove cose in cucina.

Una passione condivisa anche dal fratello, che con lui ha collaborato per molti anni, grazie all'esempio dato dalla nonna e dalla mamma, che erano cuoche eccezionali e facevano tutto

da sé prendendo quanto la campagna offriva. Il risultato è una cucina di impronta mediterranea con erbe e profumi, dando però la priorità ai prodotti locali, cui viene dato notevole risalto. Una cucina di grande creatività, con piatti che cambiano in base a presupposti diversi, l'offerta di prodotti, la stagione, magari anche l'umore del cuoco. Antipasti, primi, secondi o dessert, talvolta con risultati inaspettati e spettacolosi, non sempre vengono fatti secondo la stessa ricetta o con gli stessi ingredienti, ma variati rispetto alla formula base. Quelli con più successo vengono inseriti spesso nel menù gastronomico, proposto accanto alla carta normale. Alcuni piatti sono rimasti nella memoria della gente, che torna proprio per poterli riassaporare, e sono dei classici del Motto del Gallo. Ad esempio la famosa Rosetta di fegato d'oca, fatta con la riduzione di vecchio Marsala e Pelargonium, tipo di geranio che, sconosciuto ai tempi, ora invece si trova nei campi. Oppure le Caramelle di capretto e denti di leone, il Pesce pagallo alla griglia su crema d'arancio, la Sfogliatina croccante al cacao con crema all'amaretto e semifreddo al tartufo d'Alba. E così si potrebbe continuare. Ad ogni stagione c'è qualcosa di particolare. All'avvicinarsi dell'autunno (quasi ci siamo) ricompaiono la cacciagione, i funghi, i tuberi, le castagne e, naturalmente, sempre e ancora la zucca. Molto viene fatto in casa, dal prosciutto di cinghiale e di

vitello, a quello di anatra, come pure sono affumicati i carpacci, capesante e pescatrice comprese.

Nel grande orto accanto al ristorante vengono coltivate, oltre alle famose erbe, le insalatine biologiche, le zucchine e i fiori di zucca con i quali vengono elaborati leggeri e gustosi piatti.

A mezzogiorno il business lunch di due o tre portate, con una bella scelta tra pesci, carni, formaggi e dessert. Alla sera, oltre alla carta normale e al menu degustazione, vengono offerti altri tipi di menu a tema: tutto pesce, i piatti regionali...

Elaborata in quattro lingue, la carta menu viene cambiata all'approssimarsi di ogni nuova stagione. Ma poi ci sono le estemporaneità di Josè...

La carta dei vini, spumanti compresi, è impressionante per la varietà. Difficilmente avrebbe potuto essere altrimenti, tenuto conto che Piero Tenca è presidente nazionale dell'Associazione Svizzera Sommeliers Professionisti. In carta ci sono mediamente 500 etichette, con particolare attenzione al Canton Ticino, all'Italia, alla Francia, alla Spagna, e con vari vini di Cile, California e Germania, con molte curiosità. La carta vini viene cambiata due volte all'anno e riasortita ogni mese con proposte di vino al bicchiere, che comprendono bianchi e rossi, o anche rosati; dai più leggeri fino ai barricati di notevole caratura, in modo da avere il piacere di cambiare vino ed accompagnare perfettamente ogni singolo piatto. Un'occasione per assaggiare vini non comuni e per alimentare la propria cultura enologica. Bella la carta dei distillati, anche di vecchie annate. Il limoncello, il nocino ed un infuso di erbe alpine del Gottardo di ricetta segreta, sono della casa. Molti i liquori tradizionali, dalle grappe internazionali, all'Armagnac, al Calvados, ai cognac, al whisky. Per chi li desidera, sono a disposizione sigari che si possono fumare in una saletta apposita.

Donatella Révay