



Come è vissuta la ristorazione italiana in Canton Ticino

“Il cibo italiano rende felici, perché è semplice e non sofisticato”. Sono le parole di **Claudio Del Principe**, food blogger, critico gastronomico e autore di ricettari. Gli fa eco **Antonio Colaianni**, per il quale la preparazione dei cibi all’italiana piace agli svizzeri perché parla direttamente al cuore, con la sua semplicità e insieme d’ingredienti freschi e gustosi. In comune Del Principe e Colaianni hanno il fatto di vivere nella parte interna della Svizzera, dove la cucina italiana è celebrata e indice di qualità. In Ticino l’importanza, influenza e presenza italiana a tavola sono invece meno esaltate. Forse per l’eccessiva vicinanza geografica che le non permette di aspirare all’attributo di “esoticità”, la cucina italiana non è necessariamente caratterizzata in termini di eccellenza, magia e grandezza. Eppure la cucina del Bel Paese, soprattutto nella sua declinazione lombarda, è parte integrante e costituente della ristorazione ticinese.

Il patrimonio gastronomico italiano, che mette al centro la semplicità del piatto contro artefatti culinari, è dominante ed evidente nel percorso gastronomico dei maggiori ristoranti ticinesi. L’influenza italiana non è certamente ignorata dal famoso **Santabbondio di Sorengo**, nel cui menu à la carte trovano spazio il risotto mantecato allo zafferano e midollo di bue, i ravioli del Plin ripieni di vitello, la zuppa di cipolle bianche dolci.



Anche **Dario Ranza**, volto più che noto tra i gourmet ticinesi e

chef che per ben 26 anni ha gestito il famoso **Ristorante Principe Leopoldo**, il fiore all'occhiello di Villa Principe Leopoldo a Lugano, propone menù che abbracciano l'intero spettro della cucina italiana, con particolare spazio dato alla tradizione del bergamasco (che a Ranza ha dato i natali). Nei Grotti del territorio, poi, viene servita la polenta con brasato e la luganega, salsiccia fresca di macellazione, caratteristica del territorio ticinese, ma tipica anche della Lombardia, Trentino e Veneto. Tra gli antipasti proposti come fiore all'occhiello della salumeria ticinese ci sono coppa, prosciutto crudo e salame, di chiara influenza italiana.

L'influsso italiano non riguarda solo i ristoranti e i loro menù. È radicata in molti costumi culinari. Nelle vie del centro, da Lugano ad Ascona, passando per Locarno e Bellinzona, seduti ai tavoli di un bar (qui chiamato caffè), si ordina un caffè e ti portano un espresso; l'insalata è accompagnata da olio extra vergine. Il caffè allungato con acqua calda (café creme), servito oltre il Gottardo, esiste ma non è poi così frequentemente consumato. I condimenti e salse 'di stile germanico' per insalate sono rari. Un pasto veloce si fa con piadina al prosciutto. Non mancano i tortelli e pasta fresca, venduti nelle catene dei supermercati Migros e Coop oppure in piccoli pastifici. A Lugano, per esempio, la Bottega Emiliana prepara cappelletti di carne, ravioli di magro e lasagne. Altra 'italianità' nel ticinese è l'aperitivo, dove il Prosecco fa da padrone. Dai locali in centro a quelli più in periferia, l'aperitivo in Ticino è servito con pizzette, focaccine e torte salate, rompendo con la tradizione di Zurigo, dove il drink pre-dinner è accompagnato da una manciata di noccioline soltanto. Eppure l'aperitivo si fa già alle cinque, con largo anticipo rispetto al 'fare' italiano.

L'immagine che ne esce, della cucina e ristorazione ticinese, è quella di un mondo culinario fortemente influenzato dalla cultura e tradizione prealpina, lombarda soprattutto, ma che

al contempo cerca di nascondere le proprie radici esaltando l'essere 'nostrano' di ogni prodotto, sia esso la salumeria, il minestrone, il riso, la polenta con brasato, i funghi o le castagne.

Valeria Camia