

Ivo Kummer

Cinema svizzero, tra luci e ombre

Alla vigilia del Festival del film di Locarno, una radiografia della VII arte elvetica. Spesso bloccata, purtroppo, al confine.



Dal primo luglio scorso, Ivo Kummer è responsabile della sezione cinema dell'Ufficio federale della cultura.

TESTO: THOMAS CARTA
FOTO: PINO COVINO

Cooperazione: A fine 2010 si è parlato di un anno proficuo per il cinema svizzero. Una valutazione forse troppo positiva?

Ivo Kummer: La quota di mercato di produzioni e coproduzioni svizzere è effettivamente aumentata dal 5,18 al 5,54 per cento. Le opere nazionali hanno

registrato un incremento di 150 mila spettatori. Il risultato è dunque superiore alla media.

Quali fattori determinano queste oscillazioni?

È sottinteso che l'offerta gioca un ruolo determinante. Il thriller «Sennentuntschi», ambientato sulle Alpi, ha per esempio ottenuto ampi consensi,

raggiungendo una quota di 140mila ingressi, entrando nella «top 30» dei film elvetici. Il pubblico ha peraltro apprezzato le molte altre fiction e i documentari.

Citando i titoli che oltralpe hanno avuto parecchio successo, ci si rende conto che in Ticino, spesso, non sono arrivati.

Dove sta il problema?

Si potrebbe pensare ai costi di traduzione quale causa principale. Ma non è così. A essere determinanti sono due altri aspetti. Il primo è la concorrenza: con un cartellone ricolmo di brillanti titoli hollywoodiani, o comunque di solidi «blockbuster» provenienti dall'estero e pensati per ►►

Il ritratto Ivo Kummer

Nato a Soletta nel 1959, laureato in germanistica e giornalismo all'Università di Friburgo, dal 1° luglio scorso Ivo Kummer è responsabile della sezione Cinema dell'Ufficio federale della cultura. Nel 1987 ha fondato la società di produzione Insertfilm AG e dal 1989 ha diretto le Giornate cinematografiche di Soletta. Nel Concorso internazionale 2011,

il Festival di Locarno presenta tre produzioni o coproduzioni svizzere: «Abrir puertas y ventanas» di Milagros Mumenthaler (Argentina/Svizzera/Olanda), «Mangrove» di Frédéric Choffat e Julie Gilbert (Svizzera/Francia) e «Vol spécial» di Fernand Mèlgar (Svizzera).

► **Link** www.bak.admin.ch



«Ovunque, nel mondo, il cinema favorisce la cre

►► le masse, non è facile trovare spazio. La seconda questione è legata ai contenuti proposti.

Si spieghi meglio.

I film del ticinese Silvio Soldini funzionano molto bene tanto nella Svizzera tedesca quanto in quella francese. «Sinestesia», di Erik Bernasconi, nel vostro cantone ha brillato. E lo stesso è accaduto quando è stato proiettato alle Giornate cinematografiche di Soletta. Eppure il distributore, nonostante gli sforzi, non è riuscito a farlo arrivare nelle

sale confederate. Lo stesso avviene, all'inverso, per i film realizzati nelle aree tedescofone e francofone del paese.

Superare la frontiera rossocrociata ed emergere all'estero è ancora più complesso. Qual è il quadro della situazione?

Una volta di più, l'ostacolo principale è rappresentato dalla distribuzione. Se il prodotto ha un potenziale internazionale, l'operazione è un po' meno complessa. Ma comunque non semplice. Nella zona di Zurigo si

sforzano parecchie fiction, che tuttavia solo in alcuni casi sbarcano in Germania. Per rendere la strada meno tortuosa, si punta così sulle coproduzioni.

Con quali vantaggi?

Il partner straniero ha tutte le ragioni per far sì che la pellicola sia proiettata anche nella sua nazione. Altrimenti non avrebbe accettato di finanziarla.

Fiction a parte, quali altri generi riescono a trovare un mercato fuori dai nostri confini?

L'animazione ha parecchie chance. Ma è purtroppo raro che la Svizzera riesca a proporre un lungometraggio di questo tipo: i costi sono molto elevati e, in più, per realizzarlo occorrono centinaia di specialisti.

La Confederazione elargisce al cinema circa 46 milioni all'anno. «Spiderman 2», a titolo di paragone, è costato 4 volte di più. Siamo troppo piccoli?

È un dato di fatto. Tanto più se si considera che il sostegno dell'Ufficio federale della cultura è riparti-

Tre le produzioni e coproduzioni svizzere presenti a Locarno.





azione di un'identità nazionale»

to tra promozione dei film e della cultura cinematografica, partecipazione al programma Media dell'Unione europea, formazione e Cineteca svizzera. La suddivisione in tre aree linguistiche crea poi ulteriori limiti. Ciò nonostante, capita talvolta di confrontarsi con piacevoli sorprese. Come quella del celebre «Vitus» di Fredi Murer (2006), che all'estero è piaciuto molto. Negli Stati Uniti si sta addirittura pensando a un suo remake.

A proposito di sovvenzioni: se un americano, abituato alla cultura del «farsi da soli», dovesse chiederle perché lo Stato deve aiutare il cinema, cosa risponderrebbe?

Pressoché ogni paese del mondo, piccolo o grande che sia, vanta una produzione nazionale. La settimana arte è infatti uno strumento utile per rafforzare la propria identità. Ancor più in Svizzera, dove il cinema, pur con i condizionamenti già ricordati, può facilitare la reciproca comprensione culturale.

Per il cinema svizzero il

momento è delicato. In questi mesi si ridiscutono il «Pacte de l'audiovisuel» e il metodo d'assegnazione dei sussidi federali.

Cosa succederà?

È ancora presto per dirlo. Lo farò solo quando l'edizione 2011 del Festival del film di Locarno sarà stata archiviata. Durante la kermesse sarò ovviamente in Ticino e ne approfitterò per raccogliere l'opinione di tutti gli interessati. Chi mi conosce, sa bene che per me il dialogo è fondamentale. Il mio compito sta nel preparare il terreno su cui avverranno le discussioni. E sono certo che riusciremo a trovare un compromesso, com'è nella natura svizzera.

D'altronde, come responsabile della sezione Cinema, non è stato assunto solo per prendere decisioni sui finanziamenti...

Esatto. Ci si muove sempre in sintonia con una commissione di esperti, dopo avere ascoltato le parti in causa. Tra i miei incarichi c'è anche l'incentivazione della cultura cinematografica, in varie forme.

Ha già qualche sogno nel cassetto?

Avendo iniziato questa nuova esperienza solo da un mese, sto ancora perfezionando la mia analisi della struttura bernese. Successivamente stabilirò cosa realizzare. Al sogno preferisco in ogni caso la concretezza.

Alcuni addetti sostengono che da noi, in tale ambito, si soffre di un complesso d'inferiorità. È vero?

Non sono d'accordo. Un attore come Bruno Ganz è stato in grado di emergere su scala internazionale. Marc Forster è riuscito a dirigere una pellicola della leggendaria serie con protagonista James Bond. La ticinese Carla Juri è stata premiata come migliore interprete non protagonista ai Quartz 2011 (il Premio del cinema svizzero), e punta agli Stati Uniti.

Quali atout ci vengono riconosciuti?

Sembrerà uno stereotipo, ma abbiamo una mentalità orientata al lavoro serio e preciso. E questo piace. Certo, la concorrenza è

forte. A decretare la fama o il flop è, in definitiva, il mercato. Che è sempre poco prevedibile.

A Locarno, nel concorso internazionale, ci saranno ben tre opere elvetiche. Una volontà politica?

Proprio no. Anzi, è un segno di qualità che mi fa gioire. Olivier Père effettua le sue scelte secondo criteri che trascendono le influenze politiche. Se un materiale rossocrociato è stato selezionato, è quindi perché lo merita. Non si tratta di un regalo.

Guardando in prospettiva, l'avvento delle tecnologie digitali potrebbe agevolare l'emersione dei cineasti indigeni?

Sono molto cauto nel sostenerlo. Le principali voci al capitolo «uscite» del piano finanziario rimangono gli stipendi degli attori e del personale tecnico e la promozione. È vero però che, rispetto alla classica e costosa pellicola nel formato 35 millimetri, il digitale alleggerisce le spese di copiatura. A beneficiarne, in particolare, sarà il cinema indipendente.

Per concludere: come appare il cinema svizzero agli occhi di Ivo Kummer?

È mia consuetudine definire i nostri film come opere d'artigianato. Gli artigiani non possiedono industrie immense, bensì minuti atelier. Creano lavori ben fatti, in quantità ridotte e non destinati alle folle. E nel cinema nazionale avviene qualcosa di simile. ■

Forum online

Dovremmo avere più cinema svizzero nelle nostre sale?

www.cooperazione.ch/intervista

Marche in azione da Coop.

Da martedì 2 agosto a sabato 6 agosto 2011, fino ad esaurimento delle scorte

7.55

invece di 9.45

Magnum Gold,
4 x 110 ml
(100 ml = 1.72)



MAGNUM

11.10

invece di 13.90

**Magnum Classic o
Magnum Almond,**
8 x 120 ml
(100 ml = 1.16)



MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

MAGNUM

6.65

invece di 8.35

**Magnum
After Dinner,**
10 x 35 ml
(100 ml = 1.90)



Cornetto
Royal

6.30

invece di 7.90

**Cornetto Royal
Erdbeer, 6 x 120 ml
(100 ml = 0.88)
Chocolate
e Vanille,
6 x 125 ml
(100 ml = 0.84)**



Ricetta
**Insalata di lenticchie
con formaggio** Pagina 26

Pasta acida

Quasi una magia

La lievitazione racchiude in sé qualcosa di prodigioso, ma se si usa la pasta acida, anche detta lievito naturale o pasta madre, sembra addirittura una magia. A differenza del lievito di birra, comunemente usato per la panificazione, che contiene un solo tipo di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), il lievito naturale contiene un complesso di lieviti e diversi batteri lattici, che permettono una maggiore crescita del prodotto e una sua migliore digeribilità e conservabilità. Fare la pasta acida, quindi, non è facile, (altrimenti che magia sarebbe?), anche se tutto parte da un semplice impasto di acqua e farina. Ma per prepararla in modo spontaneo occorre tempo, più o meno lungo a dipendenza delle ricette. Per accelera-



re il tutto si può ricorrere all'innesco con colture starter. O chiedere un pezzo di pasta madre a chi già la possiede (i custodi del misterioso segreto!).

Una volta che la si ha, basta conservarla in frigo e «rinfrescarla» con acqua e farina quando si fa il pane. E così il rito magico si ripete. *vis*



LAURA MELLA

Pennelli famosi per nobili tagli

Amanti del carpaccio ringraziate la contessa Amalia Nani Mocenigo perché se oggi potete godere di questo piatto lo dovete a lei e al suo medico che una sessantina di anni fa le proibì di consumare la carne cotta. Olé.

Siamo nella Venezia degli anni '50, nello storico Harry's bar, al cospetto del suo fondatore Giuseppe Cipriani il quale, per rendere meno insipida la fettina di carne cruda ordinata dall'amica Amalia, si inventò una sfiziosa salsa. Inutile dirlo: il piatto riscosse un enorme successo e venne ribattezzato con il nome di Carpaccio, in onore dell'omonimo pittore e del suo stile, celebrato a Venezia proprio in quel periodo con una mostra. Se l'idea di assaporare un *beef carpaccio alla Cipriani* così come erano soliti mangiarlo personalità del calibro di Truman Capote, Orson Wells, Arturo Toscanini e Charlie Chaplin, giusto per citare solo alcuni dei famosi clienti dell'Harry's Bar, vi piace, non dovete far altro che comperare del controfiletto di manzo freschissimo, tagliarlo a fettine sottilissime e poi servirlo con la famosa salsa che avrete ottenuto mescolando: 185 ml. di maionese (meglio se fatta in casa), 1 o 2 cucchiaini di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino di succo di limone fresco, 2-3 cucchiaini di latte, sale e pepe bianco macinato fresco qb, ovvero quanto basta per diventare celebri.

Pane fatto in casa Lievito naturale in polvere

Per chi si cimenta nel fare il pane a pasta naturale in casa, ecco il lievito necessario. Nell'impasto, oltre al lievito naturale in polvere bio Naturaplan (confezioni da 10 grammi, fr. 1.55, disponibile nei grandi centri Coop) vanno comunque aggiunti 10 grammi di lievito di birra, ovvero un quarto di cubetto. Così, la magia del pane sarà perfetta.



Formaggio svizzero «Helveticus»

Il «Lactobacillus Helveticus» è un batterio che, come altri fermenti, induce nel latte la fermentazione del glucosio in acido lattico. È però un ceppo particolare, scoperto da ricercatori svizzeri, che conferisce al formaggio un sapore piccante. Una specialità da provare! Formaggio Helveticus bio Coop Naturaplan, fr. 2.50/100g, formaggio del mese.



FOTO: FERDINANDO GODENZI

Frutti di stagione

La freschezza è... dal campo alla padella



Ricette genuine con i grandi protagonisti dell'orto estivo proposte dallo chef Yves Bussi del ristorante La Perla di S. Antonino.



Filetti di branzino con duo di salsa ai peperoni

Ingredienti (per 1 persona)

1 branzino filettato
 ¼ peperone rosso
 ¼ peperone giallo
 ½ scalogno
 ½ dl vino bianco/ ½ dl fondo di pesce
 ½ dl panna

Preparazione

Cuocere i peperoni in acqua salata 3-4 minuti. Raffreddare in acqua ghiacciata e togliere la pelle. Stufare lo scalogno con poco olio d'oliva. Aggiungere il vino bianco e ridurre di metà; aggiungere il fondo di pesce e la panna. Dividere in due e mischiare con i peperoni divisi per colore. Passare al setaccio. Condire il pesce e saltare in poco olio o meglio grigliare.

Yves Bussi, chef del ristorante La Perla di S. Antonino: «È più piacevole lavorare con verdura di stagione».

TESTO: NATALIA FERRONI
 FOTO: ALAIN INTRAINA

La verdura non parla. Ma tutti gli indizi portano alla stessa riflessione: vorrebbe, come anche la frutta, essere raccolta in piena maturazione e trasportata il meno possibile. Per non fare brutte figure. E per dare il meglio di sé: gustosa, profumata e turgida perché colta in piena maturazione nella regione che viene gustata. «O in altre parole: verdura di stagione e a chilometri zero» dice Marco Bassi di S. Antonino.

È lui deve saperlo: è orticoltore, ma anche gerente dell'albergo con ristorante La Perla e, non da ultimo, presidente della Foft, la Federazione ortofrutticola ticinese, l'organizzazione cappello degli orticoltori. Insomma, un osservatore speciale.

Ma cos'hanno in più zucchine, pomodori, peperoni e melanzane

che dal campo alla padella devono fare poca strada? «Dalla loro, certamente la freschezza, il sapere da dove provengono, l'ecologia e il sapore. Perché – e qui parla l'orticoltore con esperienza –, si è visto che la qualità tecnica di produzione va a scapito della qualità organolettica». Altrimenti detto: o produci pomodori che sopportano viaggi in giro per mezzo mondo o produci pomodori gustosi.

Per Yves Bussi, invece, *chef de cuisine* del ristorante La Perla, la freschezza si esprime dapprima con un sorriso: «È semplicemente più piacevole lavorare con verdura di stagione raccolta all'ultimo momento. Quando l'ingrediente principale è già molto buono, bello e sano di suo, si ottiene un ottimo piatto già con poco condimento». È anche in questo senso che vorrebbe che l'ospite percepisse la sua cucina: variata, sana e meno complicata possibile (vedi anche le ricette su queste pagine). ►►



Marco Bassi, orticoltore e gerente dell'albergo La Perla a S. Antonino.

Novità di marca da Coop.

Da martedì 2 agosto a sabato 13 agosto 2011, fino ad esaurimento delle scorte

Il muesli croccante più
amato della Svizzera
ora anche con frutti di bosco

NOVITÀ



Novità
10%
di sconto

Prezzo di lancio

6.75

familia c.m.plus
frutti di bosco*
600 g

familia c.m.plus frutti di bosco – con prezioso calcio,
magnesio e 11 vitamine – il *più* della vita

familia 

* In vendita nei grandi supermercati Coop.

www.bio-familia.com

Cooperazione online



Scaricate la ricetta del buscion su carpaccio di verdura:

 www.cooperazione.ch/buscion



Tagliata di manzo su zucchine e pomodori

Ingredienti (per 1 persona)

- 1 entrecôte di 180-200 g
- Sale
- Pepe della valle Maggia
- 1 zuccina
- 5 pomodori cherry
- Basilico
- Rosmarino
- Per la salsa: 1 c.no olio di oliva, 1 c.no di aceto balsamico

Preparazione

Condire l'entrecôte e grigliare. Lasciare riposare brevemente al caldo. Saltare velocemente le zucchine tagliate a fette con un filo d'olio d'oliva e aggiungere i pomodori cherry tagliati in due. Infine aggiungere il basilico. Tagliare l'entrecôte e disporlo sul letto di zucchine. Condite il piatto con un'emulsione di olio, aceto balsamico e rosmarino tritato finemente.

►► Un'attenzione particolare va comunque data alla presentazione. «L'occhio vuole la sua parte, i colori sono molto importanti perché procurano piacere. E la stagione estiva, di questi piaceri cromatici ne offre tanti». Anzi, un vassoio di frutta e verdura fresca in casa potrebbe sostituire un bouquet di fiori. Un'idea non poi così stravagante, sapendo che zucchine e soprattutto pomodori non andrebbero conservati in frigo, bensì a temperature al di sopra degli otto gradi.

Ritorniamo in cucina, dalla brigata di Yves Bussi, mentre lo chef prepara un piatto molto particolare: un buscion affumicato su un carpaccio di verdura (ricetta da scaricare da internet). Accanto, dei rami di pino... «È un piatto che ricorda le mie origini giurassiane.

Sono cresciuto a Noirmont e da ragazzo andavamo spesso nei boschi di pino, così caratteristici per quel paesaggio, a cucinare le salicce sul fuoco...». Da quasi 30 anni, Yves Bussi vive in Ticino dove, tra gli altri ristoranti, ha anche lavorato al Centenario di Muralto. Ma il profumo di affumicato è sempre ancora presente. Tanto da abbinarlo ad un altro gusto del territorio, in questo caso il formaggio fresco. Per un'altra preparazione semplice ma con gusti particolari. Un'accattivante caratteristica del ristorante La Perla di S. Antonino.

📌 **Link** www.hotelperla.ch

Spuma alla ricotta «fior di latte» con fragole marinate



Ingredienti (per 6-8 persone)

- 1.25 dl latte
- 100 g zucchero
- ½ limone, scorza e succo
- 2 tuorli d'uovo
- 3.5 foglie di gelatina
- 2.5 dl panna montata
- 250 g ricotta «fior di latte»
- Fragole

Preparazione

Scaldare il latte e versare sui tuorli d'uovo e lo zucchero. Cuocere alla rosa (portare a 85°C). Aggiungere la gelatina messa precedentemente a mollo nell'acqua. Raffreddare e aggiungere la panna montata, la ricotta e la scorza di limone. Lasciare riposare in frigo almeno 3 ore. Per fragole marinate: lasciare le fragole tagliate a marinare in zucchero e succo limone per un'oretta.



Discover the taste and character of
**ENGLAND'S FINEST
HAND COOKED CRISPS***



* Scoprite il gusto e il carattere delle
patatine cotte a mano migliori d'Inghilterra

In vendita nei grandi supermercati Coop

Tyrrell's
Hand Cooked English Crisps

Novità di marca da Coop.



Prezzo di lancio

2.85

Prezzo intero 3.20

**Philadelphia
Porzioni
Balance,
4 x 35 g**

ADESSO DISPONIBILE ANCHE IN PRATICHE PORZIONI!

In vendita nei grandi supermercati Coop.



Disponibile anche sul sito web: www.coopathome.ch

coop
@home

Marche in azione da Coop.

Da martedì 2 agosto a sabato 6 agosto 2011, fino ad esaurimento delle scorte

topten.ch
ENERGY SAVER

Sostenuto da www.prokilowatt.ch

MOLTO DI PIÙ CHE CAFFÈ!

**NESCAFÉ
Dolce
Gusto**

GUSTA LE 3 NOVITÀ



NESQUIK
La bevanda
che piace a tutti
i bambini

**ESPRESSO
BARISTA**
Per gli amanti
del vero
Espresso

**LATTE
MACCHIATO
SENZA ZUCCHERI**
AGGIUNTI
Bevilo senza
limiti

APPROFITTA DELL'OFFERTA

- ✓ OLTRE 20 VARIETÀ PER OGNI GUSTO
- ✓ QUALITÀ GARANTITA GRAZIE ALLA PRESSIONE DI 15 BAR
- ✓ FUNZIONAMENTO INTUITIVO
- ✓ ACCESSORI ESCLUSIVI SUL SITO WWW.DOLCE-GUSTO.CH



119.-
invece di 129.-

NESCAFÉ Dolce Gusto,
Piccolo,
anche disponibile
in nero



199.-
invece di 229.-

NESCAFÉ Dolce Gusto,
Circolo,
anche disponibile
in nero, bianco o rosso



179.-
invece di 199.-

NESCAFÉ Dolce Gusto,
Melody,
anche disponibile
in nero o bianco



139.-
invece di 159.-

NESCAFÉ Dolce Gusto,
Fontana,
anche disponibile
in bianco



Formaggio
bufalino

Nuovi sapori di latte

Il formaggio di latte bufalino Pro Montagna è una rarità. Il suo sapore sapido si sposa bene con i pomodori.



Il formaggio di latte di bufala Pro Montagna dell'Emmental matura per tre mesi.

Se dici bufala, subito il pensiero di gola corre alla mozzarella campana dop, un formaggio conosciuto in quasi tutto il mondo, prodotto appunto non solo nel territorio casertano e salernitano, ma pure nel Lazio meridionale e in una parte della Puglia e del Molise.

Le bufale sono un animale molto particolare: amano i pantani e gli acquitrini, ma nel tempo le tecniche di alle-

vamento e di trasformazione si sono evolute. Oggi gli animali sono tenuti in una forma di allevamento stabulato e al posto delle paludi ci sono *paddock*, con laghetti artificiali e tettoie per proteggerli dalla calura estiva.

Sempre più si è passati ad un'agricoltura di tipo biologico, così senza far ricorso a concimi chimici: passaggio che, con pure rigorosi controlli sanitari, ha permesso di lavorare il latte crudo.

Le bufale sono in grado di produrre un latte molto più nutriente di quello di mucca perché hanno un contenuto medio di proteine del 4,66% e un tenore grasso dell'8,08%, quindi più alto. Questo porta così ad una maggiore resa alla trasformazione del latte: circa due volte rispetto a quella del latte vaccino. Dal latte bufalino oltre alla mozzarella, alla ricotta, al burro, abbastanza comuni, si possono

ottenere anche formaggi a pasta semidura che non sono così diffusi, perché hanno una produzione più complessa.

I caseifici che appunto producono formaggi a pasta semidura o stagionati sono davvero pochi. Il prodotto è molto gradevole, dal sapore armonico di bosco e una sensibile sapidità. Si accompagna molto bene con un'insalata di pomodori.

Davide Paolini

mangiare & bere **news**

Di latte di pecora Un brie biologico

Il brie di pecora è un cremoso formaggio a pasta molle che viene prodotto con latte di pecora bio svizzero.

La sua sapidità si sposa con un bicchiere di rosé fresco. Ma questo brie può anche essere brevemente grigliato e servito su un letto di spinaci freschi. Il **brie di pecora** è in vendita al banco del formaggio a fr. 4.25/100 g.



Di latte di capra Buscion ticinesi

Il **buscion Pro Montagna** (fr. 5.95/150 g) è fabbricato con latte caprino. Ne risulta un formaggio cremoso, leggermente acidulo, ottimo da spalmare e facilmente digeribile. All'acquisto di una confezione di buscion, 10 centesimi sono versati al Padrinato Coop per le regioni di montagna.



Un buon indirizzo

Al Grotto Moderno di Novazzano si mangia bene. E i prezzi sono molto onesti. Che cosa si vuole di più?

La prima impressione strappa un sorriso. Sulla lavagna posta all'ingresso si sottolinea che «qui non si servono pizze!». Un'affermazione per evitare sorprese agli avventori, ma anche una dichiarazione di intenti. Sì, perché al Ristorante Moderno (il termine Grotto è stato mantenuto in fede alla tradizione), si mangia bene.

Del resto il nome dello chef già dice tutto: Luca Banfi, già alla Vecchia Osteria di Seseglio. Con lui piatti tradizionali ma anche cucina creativa, ac-


costamenti sfiziosi e «invenzioni gastronomiche» suggestive.


Noi ci siamo lasciati intrigare da gamberoni rossi d'Argentina con caponata seguiti da gnocchi con ragù di gamberoni profumati di aglio orsino; poi ecco il canguro (in versione tartare). Questo in alternativa ai raviolini di carne alla crema di carciofi e speck in croccante di parmigiano e mignon di manzo al roquefort e mousse alla frutta (quest'ultimo menù è a fr. 53). Per dire che i prezzi sono del tutto onesti.


Non per nulla, nella sera della nostra visita abbiamo potuto vedere in sala diversi bambini e adolescenti.


Interessante anche la carta dei vini, non priva di etichette originali. La sala ospita fino a 60 persone. C'è pure una spaziosa terrazza. Non bastasse questo, lo chef Luca Banfi si rende pure disponibile per eseguire in trasferta feste organizzate a domicilio, aperitivi, servizi catering. Anche questo è un modo per dimostrare un'apertura all'andamento dei tempi. *fq*

Il più e il meno Nel regno della cucina nostrana

 «Cucina nostrana, e non solo» non è un motto, ma realtà: si mangia bene al Moderno;

 accanto alle carni classiche, si propone il canguro: non è uno sfizio né una provocazione;

 non è facile da trovare, il Moderno: salendo da Chiasso, si supera il nucleo e, sulla sinistra, ecco un stradina in salita;

 i mobili del Moderno non ci sembrano adeguati a quanto arriva in tavola. Provato nel giugno 2011.

Grotto Moderno, via Gaggio 11, Novazzano. Tel. 091 647 15 71.

 [link www.cooperazione.ch/ristoranti](http://www.cooperazione.ch/ristoranti)

PUBBLICITÀ

Novità



Scoprite la novità di Baer a base di 100% latte svizzero!



3.70

BAER Gourmet Suisse, 180 g



BUONO SCONTO CHF 1.-

Il buono di riduzione di 1.- CHF all'acquisto di un Baer Gourmet Suisse. Buono non cumulabile con altri buoni o azioni. Il buono è valido dal 2 agosto al 13 agosto settimana 31+32/2011.




In vendita nei grandi supermercati Coop.