

Carne o pesce? Fleisch oder Fisch?

Elia Stampanoni



Giovanni Casari

Raffinata tipicità in Valle Bedretto

Alla Locanda Orelli scopriamo piatti semplici ma ricercati preparati con passione e cura degli ingredienti

La Valle Bedretto può sembrare lontana e appartata, ma basta andarci una volta per capire che non è poi così vero e che la meta vale sicuramente il viaggio. Ad accogliere i visitatori c'è soprattutto tanta tranquillità e i rumori della natura che ancora si possono ascoltare.

Nella stagione fredda sport invernali e gite sulla neve, in estate passeggiate su e giù per le montagne, con la Locanda Orelli come punto d'appoggio perfetto. Acquistata da Luigi Zanini, storico produttore di vini, la struttura è stata riaperta e rinnovata dai nuovi gestori, Alessandro e Michela Manfrè, che, dopo anni ad All'Acqua, sono approdati nel 2015 in quella che fu la casa paterna di Diego Orelli, sindaco di Bedretto per 26 anni. Da qui il nome.

La cucina vive invece di raffinata tipicità, proponendo nel limite del possibile prodotti della regione, come i capretti di Osco, ma anche pesce, come il branzino qui presentato. Ricca la cantina dei vini con tante etichette ticinesi o francesi, ma anche della Svizzera tedesca o dalla Germania.

Il menu cambia regolarmente e tutto viene fatto in casa perché, come sottolinea Alessandro, "il giorno che devo comperare un pacco di gnocchi smetto di fare il cuoco". La presentazione è curata e stuzzicante, e ci sono anche tagli meno pregiati o interiora rivisitati in chiave moderna. Oltre al menu degustazione, in carta non mancano mai antipasti invitanti, primi o secondi, come la tartare, il burger o il filetto di manzo.

L'accogliente sala pranzo accoglie fino a 30 persone e a disposizione ci sono anche cinque camere per fermarsi una notte o più nella calma Valle Bedretto, coccolati dalla famiglia Manfrè.

Branzino in acqua pazza

Ingredienti

per 4 persone

2 branzini da 500-600 g l'uno
vongole, pomodorini, capperi, aglio, olive
3 dl di vino bianco e 2 dl di fondo di pesce
4 fette di pane
prezzemolo, sale, pepe
olio d'oliva

Preparazione

Lavare, squamare e tamponare bene il pesce. Salarlo e infarinarlo leggermente e marcarlo in padella. Metterlo da parte e scolare l'olio di troppo. Rimettere nuovo olio, aggiungere i pomodorini, i capperi, aglio, olive e le vongole; sfumare con il vino bianco. Aggiungere il fondo di pesce e rimettere i branzini in pentola. Coprire e cuocere per 15/20 minuti a fuoco medio girandolo di tanto in tanto. Servirlo con tutta la sua salsa su dei crostoni di pane.

L'abbinamento

Bianco del Ticino, Vinattieri

Come abbinamento lo chef Alessandro propone Bianco del Ticino di Vinattieri, un bianco di uve Chardonnay e Sauvignon bianco, frutto dei migliori grappoli in vigneto. Dopo pressatura soffice la fermentazione e l'affinamento avvengono per 2/3 in barriques e tini di legno troncoconici e 1/3 in serbatoi inox a temperature controllate. Un vino che offre un buon equilibrio, con spiccata acidità e persistenza: "con sentori di frutta esotica garantisce la freschezza ideale per un piatto freddo estivo".

^ Tra le proposte gastronomiche dello chef Alessandro Manfrè non manca il pesce

Zum kulinarischen Angebot von Koch Alessandro Manfrè gehört auch Fisch



Giovanni Casari

Raffiniertes und Typisches aus dem Bedretttotal

In der Locanda Orelli setzt man auf einfache, aber raffiniert und mit Leidenschaft zubereitete Gerichte aus sorgfältig ausgewählten Zutaten

Dove si trova / Wo zu finden

Locanda Orelli
Famiglia Manfrè
6781 Bedretto
Tel. +41 91 869 11 85
bedretto@locandaorelli.ch
www.locandaorelli.ch

Wolfsbarsch in "acqua pazza"

Zutaten
für 4 Personen

2 Wolfsbarsche von je 500-600g
Venusmuscheln, kleine Tomaten,
Kapern, Knoblauch, Oliven
3 dl Weisswein und 2 dl Fischfond
4 Brotscheiben
Petersilie, Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Den Fisch waschen, schuppen und gut abtrocknen. Dann salzen, leicht mit Mehl bestäuben und in der Pfanne kurz anbraten. Zur Seite legen, Öl weggleeren. Mit frischem Öl, Tomätchen, Kapern, Knoblauch, Oliven und Muscheln in die Pfanne geben und mit dem Wein ablöschen. Fischfond hinzufügen und die Wolfsbarsche wieder dazulegen. Zugedeckt während 15/20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich wenden. Mit der ganzen Sauce auf getoasteten Brotscheiben servieren.

Der Wein

Bianco del Ticino, Vinattieri

Zum Gericht empfiehlt Koch Alessandro den Bianco del Ticino von Vinattieri, einen Weisswein aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, der aus den besten Trauben des Rebbergs gewonnen wird. Nach sanfter Pressung werden diese zu zwei Dritteln in Barriques und grossen Gärständen aus Holz vergoren, zu einem Drittel in Stahltanks mit Temperatursteuerung. Ein ausgewogener Wein mit einer kräftigen Säure und schöner Länge. Nach exotischen Früchten duftend und mit der richtigen Frische für kalte Sommergerichte.

Das Bedretttotal scheint weit entfernt und abgelegen zu sein. Wer es besucht, merkt aber, dass das nicht wirklich zutrifft und es sicher ein lohnendes Ausflugsziel ist. Den Besucher empfangen Stille und die Geräusche der Natur, die man hier noch zu hören bekommt.

Sei es im Winter, wenn Sport und Touren im Schnee angesagt sind, sei es für Spaziergänge und Wanderungen im Sommer: Die Locanda Orelli ist immer ein lohnender Etappenhalt. Das Lokal wurde vom bekannten Weinproduzenten Luigi Zanini erstanden und von den neuen Betreibern Alessandro und Michela Manfrè renoviert, die nach Jahren in All'Acqua dieses Lokal 2015 übernommen haben. Es war einst das Elternhaus von Diego Orelli gewesen, der 26 Jahre als Sindaco von Bedretto amtierte. Diesem Umstand verdankt es seinen Namen.

In der Küche setzt man auf raffinierte Typizität. Angeboten werden, wenn immer möglich, Produkte aus der Region wie Zicklein aus Osco, aber auch Fisch. In diesem Fall ist es Wolfsbarsch. Die Weinauswahl ist reichhaltig, mit vielen Gewächsen aus dem Tessin und Frankreich, dazu einigen aus der Deutschschweiz und Deutschland. Die Karte wechselt regelmässig. Alles ist hausgemacht. "Am Tag, an dem ich eine Packung Gnocchi kaufen gehen muss, höre ich auf zu kochen", stellt Alessandro fest. Die Teller sind gepflegt gestaltet und verlockend. Es werden auch weniger hochwertige Fleischstücke sowie Innereien zubereitet; wie einst, aber in moderner Interpretation. Ausser dem Degustationsmenü bietet die Karte auch anregende Vorspeisen, Zwischengerichte und Hauptspeisen wie Tatar, Burger oder Rindsfilet. Im gemütlichen Speisesaal ist für bis zu 30 Personen Platz. Zudem gibt es fünf Zimmer, wo man, von der Familie Manfrè verwöhnt, eine oder mehrere Nächte im ruhigen Bedretttotal verbringen kann.