

# Italiani in SVIZZERA

*Italians in SWITZERLAND*

di / by Carlo Spinelli



Il cantautore e diplomatico Charles Aznavour riteneva la Svizzera un'oasi di pace, in cui tutto risultava più calmo, più pudico. Forse non aveva ancora fatto i conti con l'arrivo dei cuochi italiani nel Paese, che con fantasia e carattere stanno scuotendo l'alta cucina locale.

*The singer, songwriter and diplomat Charles Aznavour considered Switzerland as an oasis of peace, where everything was calmer and more modest. Perhaps he had not yet come to terms with the arrival of Italian chefs in the country, whose imagination and character are shaking up the local haute cuisine.*

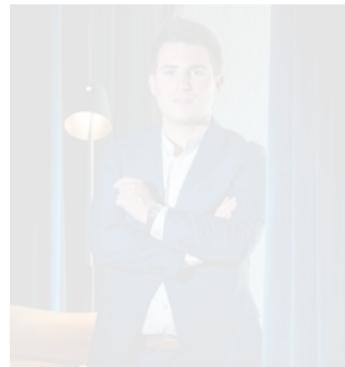
La Svizzera è forse la nazione più gastronomicamente contaminata d'Europa, tra influenze francesi, tedesche, austriache e italiane. Negli ultimi anni però i professionisti nostrani della ristorazione stanno riscuotendo talmente tanto successo da essere reclamati in molti hotel di lusso e ristoranti d'alta cucina del Paese, non solo come giovani *commis* ma anche come executive chef e direttori di sala, pastry chef o importanti imprenditori del food. Quindi la domanda non preme più solo intorno ai prodotti gastronomici d'eccellenza dal Belpaese, ma anche verso uomini e donne che possano offrire e vantare competenze uniche nell'accoglienza e nella cucina gourmet. Zurigo, Sankt Moritz e Ginevra in primis, poi l'exploit di Lugano nel Canton Ticino, che nell'ultimo anno ha visto la selezione di ben tre nuovi ristoranti stellati con a capo altrettanti bravissimi cuochi italiani. Il segreto del successo italiano in Svizzera? La dedizione e la continua ricerca di perfezione nonostante le tante ore di lavoro, la flessibilità nel *problem solving* ristorativo, la conoscenza degli ingredienti e la facile reperibilità dei produttori, e soprattutto il senso innato del gusto, quasi cromosomico, che contraddistingue ogni cuoco italiano dal resto del mondo perché "coltivato" culturalmente fin dall'infanzia. Per non parlare poi dell'*attitude* cordiale, estroversa e collaborativa, qualità da sogno per chi deve gestire una brigata di un ristorante o l'intero staff di un grande hotel.



Paolo Rota

A Sankt Moritz il ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea all'interno del Carlton Hotel è ormai un'istituzione. Lo chef è Paolo Rota, 2 stelle Michelin, che propone una cucina che parte da basi fortemente italiane, per poi divagare nel mondo apolide dell'haute cuisine, tra ingredienti ricercati e tecniche contemporanee. Come alla casa madre di Brusaporto, in Italia, è il mare uno dei protagonisti del menu, aspetto assai seducente in una nazione che il Mediterraneo lo vede solo dall'alto delle sue

meravigliose montagne. Piatti firma ormai sono il Cappuccino di patate e funghi o il Carpaccio di baccalà con spuma di Parmigiano Reggiano con crumble di nocciole e caffè. Un'ottima cucina italiana in un contesto da cartolina.



Giuseppe Lo Vasco

Sempre da Sankt Moritz parte invece la brillante carriera di Giuseppe Lo Vasco, giovane uomo di sala che lavora per uno degli chef più bravi e importanti del pianeta, Andreas Caminada. Trent'anni, nato a Colonia in Germania ma cresciuto a Santa Caterina Villarmosa nel centro della Sicilia è attualmente il restaurant manager e sommelier proprio del Gruppo Caminada, avendo gestito il Ristorante Igniv al Badrutt's Palace di Sankt Moritz (due stelle Michelin) e poi l'apertura del ristorante vegetariano Oz di fronte al tristellato Schloss Schauenstein. Dai primi di settembre si occupa di una nuova apertura sul lago di Costanza, il ristorante Mammertsberg, insieme allo chef Silvio Germann. «I menu negli stellati svizzeri hanno una struttura un po' diversa dalla nostra, non si trovano molti primi piatti. Magari dei ravioli o tortellini, che basta soltanto proporli ai clienti che li prendono indipendentemente dalla preparazione. I clienti svizzeri amano molto anche i vini rossi italiani. Nascono molti rapporti di amicizia con i clienti abituali, perché si fidano del team quando alla guida c'è una personalità italiana. Me ne sono accorto a St. Moritz dove la maggior parte dei ristoranti sono gestiti proprio da ragazzi italiani».



Paolo Casanova



● Switzerland is perhaps the most gastronomically contaminated nation in Europe, with French, German, Austrian and Italian influences. In recent years, however, our local catering professionals are enjoying such success that they are regularly claimed in many luxury hotels and haute cuisine restaurants in the country, not only as young commis but also in the role of executive chefs and restaurant managers, pastry chefs or skilled food entrepreneurs. So, the demand is no longer pressing around the sole excellent gastronomic products from Italy, but also towards men and women who can offer and boast unique skills in hospitality and gourmet cuisine. Zurich, Sankt Moritz and Geneva in first place, then the exploit of Lugano in the Canton of Ticino, that over the last year has seen three new starred restaurants

being headed by as many talented Italian chefs. The secret of Italian success in Switzerland? The dedication and the continuous search for perfection despite the many hours of work, the flexibility within the restaurant problem solving, the knowledge of the ingredients and the easy attainability from the producers, and above all the innate sense of taste, almost chromosomal, which distinguishes every Italian chef from the rest of the world because it has been culturally 'cultivated' since childhood. Not to mention the cordial, outgoing and collaborative attitude, a dream quality for those who have to manage a restaurant team or the entire staff of a large hotel.

In Sankt Moritz, the Da Vittorio restaurant of the Cerea family within the Carlton Hotel is now an institution. The chef is

Paolo Rota, 2 Michelin stars, who proposes a cuisine that starts from strong Italian bases, and then wanders into the stateless world of haute cuisine, among refined ingredients and contemporary techniques. Just as at the head house in Brusaporto, in Italy, the sea is one of the protagonists of the menu, a very seductive aspect in a nation that sees the Mediterranean only from the top of its wonderful mountains. Signature dishes are the Potato and mushroom cappuccino or Cod carpaccio with a foam of Parmigiano Reggiano with hazelnut crumble and coffee. Excellent Italian cuisine in a postcard setting.

The brilliant career of Giuseppe Lo Vasco, a young man in the dining room who works for one of the best and most important chefs on the planet, Andreas Caminada, also starts from Sankt Moritz.

Sempre nel Cantone dei Grigioni, in Engadina, c'è anche un altro esponente italiano dell'alta cucina, **Paolo Casanova** del Chesa Stüva Colani Restaurant. Capello lungo con la coda, indefesso lavoratore e stimato da molti colleghi, è lo chef dal 2016 e vanta un CV da urlo con maestri del calibro di Massimo Bottura, Fulvio Pierangelini e Stefano Baiocco. «Il mio essere italiano mi dà la possibilità di cucinare anche piatti della tradizione svizzera dandogli però un feeling più mediterraneo e leggero, pur essendo io nativo delle Dolomiti e amante del cibo di montagna. In 6 anni di Engadina il nostro studio del territorio ci ha portato a riconoscere e catalogare ben 55 erbe spontanee, 12 funghi, 3 radici e 15 fiori edibili. Mescolo le culture culinarie, ormai famosissimi sono i miei tortellini ripieni di carne di marmotta, che qua in Svizzera è consentito mangiare». Per non parlare della tartare di cervo, immaginifica.



Massimiliano Sena

Facendo un salto di quasi 500 km tra le nuvole e atterrando nella parte francese di Ginevra, lo spettacolo italiano trova altra linfa per l'alta ristorazione, con un nutrito gruppo di cuochi da tenere di sicuro in grande considerazione. **Massimiliano Sena** è l'executive chef del Four Seasons Hotel des Bergues, a bordo lago, un luogo di lusso con una cucina italiana, anzi campana. Ormai dal 2016 con una stella Michelin propone piatti di chiara ispirazione della Penisola

Thirty years old, born in Cologne in Germany but raised in Santa Caterina Villarmosa in the center of Sicily, he is currently restaurant manager and sommelier of the Caminada Group, having managed the Igniv Restaurant at Badrutt's Palace in Sankt Moritz (two Michelin stars) and then the opening of the vegetarian restaurant Oz in front of the three-starred Schloss Schauenstein. Since the beginning of September he has been in charge of a new opening on Lake Constance, the Mammertsberg restaurant, together with chef Silvio Germann. "The menus in the Swiss starred restaurants have a slightly different structure from ours, that is to say there are not many first courses.

Maybe some ravioli or tortellini to be offered to customers who take them regardless of their preparation. Swiss customers are also very fond of Italian red wines. Many friendships were born with regular customers, as they always trust a team where an Italian personality is at the helm. I noticed this in St. Moritz where most of the restaurants are run by Italian guys".

In the Canton of Grisons, in the Engadin, there is also another Italian exponent of haute cuisine, Paolo Casanova, chef at the Chesa Stüva Colani Restaurant. Long hair with a ponytail, tireless worker, esteemed by many colleagues, he has been in charge of the kitchen since 2016 and boasts a

sorrentina, essendo nato a Vico Equense, cittadina a picco sul mare che ha dato i natali ad altri due campioni del gusto come Gennaro Esposito e Antonino Cannavacciuolo. Pasta di Gragnano, colatura di alici, limone di Amalfi, nero di seppia e crostacei del Golfo sono tutti elementi presenti nei suoi piatti, per un ragazzo umile nell'atteggiamento ma spavaldo e potente quando si tratta di presentare i sapori italiani. Una sicurezza.



Francesca Priscilla Fucci

Cambiando la visuale da XY a XX incontriamo, sempre a Ginevra, **Francesca Priscilla Fucci**, classe 1985 e paese d'origine Margherita di Savoia in Puglia. È la chef del Fiskebar, all'interno del The Ritz-Carlton Hotel de la Paix da settembre 2020. Anche lei con esperienze di spessore, tra cui Enrico Crippa, Heinz Beck e Robuchon, nel suo ristorante propone una cucina fusion, con influenze scandinave, una proposta innovativa ma molto amata dai ginevrini e dagli expat. Gentile ma forzata, pugliese ma con la mente cosmopolita "si è sempre sentita accettata e stimata nell'ambiente ginevrino, la cui caratteristica è la multietnicità". Il suo Risotto d'orzo affumicato con uova di pesce e agrumi è quasi il sunto della sua indole culinaria, ossia aperta alle influenze del mondo e tremendamente gustosa.

fantastic CV with masters of the caliber of Massimo Bottura, Fulvio Pierangelini and Stefano Baiocco. "Being Italian gives me the opportunity to cook traditional Swiss dishes too, infusing them with a more Mediterranean and light feeling, despite being native of the Dolomites and a lover of the food from the mountains. Over the last 6 years in the Engadin, our study of the territory has led us to recognize and catalog 55 wild herbs, 12 species of mushrooms, 3 roots and 15 types of edible flowers. I mix culinary cultures. For instance, now very famous are my tortellini stuffed with marmot meat, whose consumption here in Switzerland is allowed". Not to mention the deer tartare, full of imagery.

# Cervo in Engadina

Paolo Casanova  
Chesa Stüva Colani

- **Per le uova di quaglia**  
6 uova di quaglia  
3 g tabasco  
50 g peperoni rossi  
100 g aceto  
5 g sale

- **Per le chips and clouds**  
1 kg patate  
20 g chiodi di garofano  
30 g fecola di patate  
10 g sale

- **Per la pasta di pistacchio**  
80 g pistacchi di Bronte  
40 g panna calda  
1 g sale

- **Per la cialda di riso**  
300 g riso jasmín  
1 l acqua  
5 g sale

- **Per la gelatina di elicriso**  
400 g elicriso secco  
2 g acqua  
3 g sale  
6 g agar agar

- **Per la salsa di litchi**  
80 g litchi

- **Per la tartare di cervo**  
400 g filetto di cervo  
2 g sale  
30 g chips alle patate e garofano  
10 g centrifuga di peperone rosso  
10 g citronette

- **Per le uova di quaglia**  
Bollire le uova di quaglia per 6 min e sbucciarle sotto acqua corrente, in seguito mettere le uova sotto vuoto con il liquido dei peperoni estratti e tutti gli altri ingredienti mescolare insieme. Lasciare riposare per 2 giorni prima dell'uso.

- **Per le chips and clouds**  
Centrifugare le patate, mescolare il liquido ottenuto con i chiodi di garofano il sale e la fecola di patate, il composto va steso in una placca dimensionata e cotto a 90°C vapore per 20 minuti.

Poi lavato sotto l'acqua fredda, tagliato ed essiccato quando secco va soffiato in olio a 200°C.

- **Per la pasta di pistacchio**  
Tostare a 140°C i pistacchi, poi frullarli con la panna calda e il sale.

- **Per la cialda di riso**  
Bollire il riso jasmín con la quantità di acqua della ricetta per 20 minuti a cottura ultimata spalmare su due fogli di carta da forno con burro spray fare essiccare e poi soffiare in olio a 200°C.

- **Per la gelatina di elicriso**  
Ottendere un infuso di elicriso poi salarlo e gelificarlo con l'agar agar.

- **Per la salsa di litchi**  
Frullare i litchi fino ad ottenere una salsa omogenea.

- **Per la tartare di cervo**  
Pulire e tagliare al coltello il filetto di cervo, condire il tutto tenendo per ultime le chips di patate.



# Deer in Engadin

- **For the quail eggs**  
6 quail eggs  
3 g tabasco  
50 g red bell peppers  
100 g vinegar  
5 g salt

- **For the chips and clouds**  
1 kg potatoes  
20 g cloves  
30 g potato starch  
10 g salt

- **For the pistachio paste**  
80 g pistachios from Bronte  
40 g hot cream  
1 g salt

- **For the rice wafer**  
300 g jasmine rice  
1 l water  
5 g salt

- **For the strawflower (everlasting flower) jelly**  
400 g dry strawflower  
2 g water  
3 g salt  
6 g agar agar

- **For the litchi sauce**  
80 g litchi

- **For the deer tartare**  
400 g deer filet  
2 g salt  
30 g cloves potatoes  
10 g red bell pepper juice  
10 g citronette

- **For the quail eggs**  
Boil the quail eggs for 6 minutes and remove the eggshell under running water. Then put the eggs in a sous-vide with the extract of red bell peppers and all the further ingredients mixed together. Allow to rest for 2 days before the use.

- **For the chips and clouds**  
Centrifuge the potatoes, mix the obtained liquid with the cloves, salt and the potato starch. The mixture must be spread onto a baking tray and cooked with steam at 90°C for 20 minutes. Then wash it under running cold water, cut and dry. Once dry, it must be puffed in oil at 200°C.

- **For the pistachio paste**  
Toast the pistachios at 140°C then blend with hot cream and salt.

- **For the rice wafer**  
Boil the jasmine rice in the quantity of water required for 20 minutes. Once cooked, spread the rice between two sheets of baking paper greased with spray butter and allow to dry. Then puff in oil at 200°C.

- **For the strawflower jelly**  
Make an infusion of strawflower then salt it and gel it with agar agar.

- **For the litchi sauce**  
Blend the litchis until you obtain a homogeneous cream.

- **For the tartare of deer**  
Clean and knife-cut the filet of deer, dress with all the previous preparations and at the end garnish with the potato chips.