



MOTTO DEL GALLO, TRADIZIONE CHE SI RINNOVA



A TAVERNE HA RIAPERTO LO STORICO RISTORANTE MOTTO DEL GALLO. “NON GUARDIAMO AL PASSATO, MA PROGETTIAMO IL FUTURO”, ECCO COME LA STORIA LOCALE GUARDA AVANTI E RINNOVA LA SUA PROPOSTA CULINARIA

UN LUOGO D'ALTRI TEMPI, UN'OASI DI PACE DOVE IL TEMPO SI È FERMATO, CONSERVANDO UN PEZZO DI STORIA LOCALE E, AL CONTEMPO, UN RISTORANTE IN CUI I DETTAGLI SANNO ANCORA FARE LA DIFFERENZA. A Taverne ha riaperto da pochi mesi uno dei templi della ristorazione ticinese, grazie alla mai sopita passione di Piero Tenca che, dopo oltre 30 anni di lavoro nel campo della ristorazione, torna al timone di questo gioiello della tradizione. “Un progetto semplice e costruttivo, perché volevo vedere, insieme alla mia squadra, questo posto rivivere”: queste le parole di Tenca che, per ricominciare, ha voluto con sé Corrado Parolini, maître e sommelier, e lo chef di cucina Matteo Cereghini, coi quali aveva già lavorato in passato proprio tra queste mura. “Era un vero peccato che restasse chiuso un locale storico come il Motto del Gallo, quindi, nonostante il momento economico non certo semplice, lo abbiamo riportato in vita, scegliendo una formula nuova per la ristorazione e l'accoglienza: luogo intimo e unico, qualità in cucina e un occhio ad un'offerta accessibile e mai elitaria.” La clientela storica, orfana per un paio d'anni del mitico “Motto”, poco a poco torna oggi a ripopolare i pranzi e le cene curate da Cereghini (occhio attento alla stagionalità, e alle tradizioni culinarie locali.) Oltre alla storica clientela che torna, ogni giorno si aggiunge una faccia nuova. “L'offerta è studiata per essere il più possibile rispondente

alla logica del giusto rapporto qualità prezzo. I menu degustazione, ad esempio, o i business lunch per il mezzogiorno hanno prezzi accessibili, oltre ad essere lo specchio del menu vero e proprio. Qui, infatti, si segue la stagionalità, ben attenti ad avere le materie prime di tutto rispetto, sempre fresche e di prima qualità. “Quando la materia prima è di valore, in cucina allo chef basta non rovinarla!” spiega Cereghini, mentre ci racconta il suo modo di cucinare. Legato alla sua patria d'adozione, il Ticino, e ai suoi prodotti, non manca di sposare le tradizioni culinarie che tradiscono le sue origini lecchesi. La scelta dei formaggi, infatti, spazia tra prodotti caseari del territorio e quelli di Lecco. E poi pesce di lago e di mare, niente prodotti congelati e un sapiente mix tra ricette tradizionali e qualche chicca più creativa e sperimentale. I clienti, d'altra parte, ci spiega Parolini “ci danno soddisfazioni giorno dopo giorno, dimostrando di gradire i nostri piatti e la nostra rinnovata passione per questo mestiere.” Da non dimenticare, un dettaglio che arricchisce l'offerta del Motto del Gallo impreziosendola: la possibilità di dormire in splendide stanze restaurate sapientemente e in maniera conservativa. All'interno di quello che è un antico borgo di case ticinesi tipiche, infatti, ci sono dei graziosi appartamenti dove si respira tutto il profumo dei tempi che furono. Splendidi camini e soffitti a travi, arredamento semplice e curato e, come dimenticarsene, rappresentazioni di galli in tutte le salse. Oltre che icona e

nome del ristorante, infatti, il gallo è il leitmotiv di un arredamento e di un'ambientazione che varia di stanza in stanza, e per ogni singola ala del ristorante. Si va dalle stanze più “calde” e intime ad una sala al primo piano dove si possono tenere anche piccole conferenze, ma il fascino della tradizione resta una costante, tra antichi strumenti di lavoro contadino e affreschi di epoche lontane. Non solo tradizione, però. “Non vogliamo ripetere il passato ed essere la fotocopia di quello che eravamo un tempo. Il Motto del Gallo guarda avanti, risponde alle esigenze dei clienti che sono cambiate e non ha nessuna ansia da guida.” Prosegue Tenca. Fino a qualche anno fa, infatti, il ristorante poteva vantare nel suo palmares stelle e punteggi di tutto rispetto. “Non abbiamo nessun assillo del punteggio. Pensiamo, anzi, che solo lavorare bene possa portare buoni risultati, e non inseguire le chimere. In questo modo, forse, i riconoscimenti arriveranno da soli.” La cura del dettaglio, oltre alla cucina, si estende a tutto l'ambiente del ristorante. Ad esempio, tovaglie e tovaglioli sono stati realizzati specificatamente per il locale dalla Lavanderia Industriale Unipress. Tenca ci tiene a precisare: “Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti con Unipress. Oltre ad aver dimostrato eleganza e buon gusto nel consigliarci i materiali e i colori più adatti ai nostri diversi ambienti, deve essere sottolineata la loro costante flessibilità nel lavoro e la regolarità del servizio. Pur essendo una realtà industriale, con tutti i vantaggi che ne seguono, si è dimostrata capace, allo stesso tempo, di fornirci prodotti realizzati proprio per noi e in funzione dei nostri tavoli di grandezze e misure diversi.

Ci sono stati proposti dei campioni di tessuto, per poi valutare insieme quali meglio si abbinassero alla filosofia del Motto. Per l'esterno abbiamo scelto un tessuto lino/cotone di colore ecru indicato all'ambiente; per gli interni, invece, abbiamo optato per un tovagliato molto ricercato realizzato con fiandra bianca. Il fatto di poter disporre di articoli pensati e realizzati per il nostro locale è un grandissimo vantaggio, una sicurezza e una dimostrazione di professionalità che apprezziamo molto in Unipress.” La ricetta vincente del Motto del Gallo è composta da vari ingredienti, insomma: l'attenzione alla qualità e al dettaglio, la meravigliosa cornice in cui è inserito e la professionalità di Tenca e del suo team che credono in questo progetto e nel suo farsi forte delle esperienze del passato, guardando però al futuro.



UNIPRESS LAVANDERIA INDUSTRIALE SA

Via al Piano
6926 Montagnola

Recapito postale: C.P. 207 6915 Grancia
Tel. +41 91 994 50 22
Fax +41 91 994 53 52
Email info@unipress-sa.ch