

Nel cuore di Lugano DAL 1803

SEMPRE VIVIDA L'AURA
CHE SI PERCEPISCE NEL
"SALOTTO DI LUGANO"

DI **GIACOMO NEWLIN**



GRAND CAFÉ AL PORTO

Via Pessina 3

CH-6900 Lugano

T. +41 (0) 91 910 51 30

www.grand-cafe-lugano.ch

www.alporto.ch

Lo Chef di Cucina **Luca Salerno**
e il Responsabile del Ristorante
Matthias Kopp



Probabilmente i primi proprietari di quello che era il ristorante Bianchi già Biaggi in via Pessina a Lugano, non avrebbero immaginato che il bel locale sarebbe diventato ciò che è oggi: il Grand Café Al Porto, che suggerisce al cliente attento l'atmosfera dei "Grand Cafés" francesi, senza tuttavia quel sussiego elitario parigino, anche perché ci troviamo in un'area di socialità latina, quindi assolutamente informale. Il locale nacque nel lontano 1803 quale luogo d'incontro di intellettuali, artisti, notabili, politici e letterati; infatti ha ospitato personaggi come, tanto per citarne alcuni, Carlo Cattaneo, Giuseppe Mazzini, Chamberlain, Henri Guisan, Giuseppe Prezzolini, Clark Gable, l'Aga Khan, Sophia Loren con Carlo Ponti, ecc. Tra l'altro il Grand Café Al Porto, come socio corrisponden-

te, figura nella prestigiosa guida ai "Locali storici d'Italia".

Oltre alla raffinata eleganza di un arredo classico, il locale vanta un vero gioiello al piano superiore, ovvero l'intimo "Cenacolo Fiorentino", originariamente refettorio di un antico convento, con soffitto a cassettoni originale del '500, valorizzato da affreschi attribuiti al pittore fiorentino Bonafedi. Non è esagerato pensare che nel 1945, alla fine del Secondo conflitto mondiale, fu scelto proprio questo privilegiato contesto per l'incontro segreto di interesse mondiale e di importanza storica, denominato "Operazione Sunrise" tra ufficiali tedeschi ed esponenti Alleati, incontro che creò le premesse per la capitolazione e risparmiò al Norditalia l'ordine nazista di fare "terra bruciata". Torniamo ai giorni nostri per dire che il Grand Café Al Porto, con le sale e

salette al pianterreno e quelle discrete al primo piano, con il Cenacolo fiorentino, il Salotto, la Biblioteca e il luminoso Patio, è aperto come ristorante per il pranzo di mezzogiorno, che per molti è il “Business Lunch”, mentre la sera può essere riservato per eventi e banchetti per un minimo di dodici persone, con un menu che si può concordare preventivamente con lo chef. Il resto della giornata, dal mattino e fino alle 18.30, il Grand Café Al Porto diventa un luogo elegante e privilegiato per concedersi un caffè, un tè, un drink, un aperitivo, un cocktail, stuzzicati dalla rinomata in tutto il Cantone Ticino e premiata pasticceria, panetteria e confetteria che ricordo è affidata all'estro creativo del responsabile pasticciare e confettiere Paolo Loraschi, che non smette di stupire con le sue creazioni particolari per le principali festività dell'anno nonché per eventi come il Locarno Film Festival. Ciò ha fatto rivivere i fasti di un tempo, tant'è vero che il locale è stato definito a giusto titolo il “Salotto di Lugano”. Da dieci anni la cucina è affidata allo chef Luca Salerno che, grazie alle sue importanti esperienze professionali in rinomate case in Florida, Londra, St. Moritz, Ascona ecc.,

ora offre una cucina dove tradizione e innovazione si incontrano per regalare piatti di gran gusto che rispecchiano il territorio con accenni mediterranei che ricordano le sue origini partenopee. Spazio quindi alla stagionalità e soprattutto alla qualità dei prodotti per una carta delle vivande che cambia ogni due settimane, abbinata alle proposte del mercato, così da soddisfare una clientela esigente, autoctona e internazionale. Matthias Kopp responsabile del ristorante ci fa accomodare con garbo e professionalità, per un “lunch” ad ulteriore conferma della bontà del concetto espresso dallo chef Luca, di una cucina che sposa egregiamente la tradizione con l'innovazione senza dimenticare le proprie origini napoletane, quindi: ravioli del plin con ricotta di bufala, basilico e sugo di pomodorini; polpettine di

costine di maiale alla brace, polenta taragna e maionese ai due peperoni. Il pranzo al Grand Café Al Porto non termina senza una piccola specialità dolciaria di quello che può essere definito un tempio della pasticceria. La carta dei vini è proporzionata all'offerta gastronomica e comprende, oltre ad alcune selezionate proposte al bicchiere, una scelta ben congegnata di pregevoli etichette ticinesi e italiane. 

01
Il Cenacolo Fiorentino con gli affreschi di **Carlo Bonafedi** e il soffitto a cassettoni del '500

02
Il Grand Café con il soffitto in stile Liberty

03
Il Patio allestito per un aperitivo

Sotto
Il Desiderio al cioccolato Al Porto

