



Forchetta & Coltello
3000 Berna 23
031 370 02 00
www.schweizerfleisch.ch/it/carne-svizz...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'600
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 10
Fläche: 78'274 mm²

Auftrag: 3009645
Themen-Nr.: 571.182

Referenz: 71927620
Ausschnitt Seite: 1/2



Eccellente

parkhuus, Zurigo

Storie di caccia, pesca e raccolta

Da un paio d'anni il raffinato ristorante parkhuus del «Park Hyatt» di Zurigo punta esclusivamente su prodotti locali. La mente nonché forza trainante di questa particolare formula è l'executive chef Frank Widmer. Il quale è anche il principale cacciatore e raccogliitore della casa, instancabile nella sua incessante ricerca di perle culinarie per la sua cucina.

È stato il nonno a contagiarlo con la passione per la caccia e la raccolta: nell'orto, a pesca, in cerca di funghi. Una passione alimentata anche durante il lavoro come chef presso l'«Hyatt Regency Almaty» in Kazakistan. È proprio qui che ha imparato a procurarsi personalmente buoni prodotti per la sua cucina. Parlando con Frank Widmer si nota immediatamente che quest'uomo ha una storia per tutto. Non stupisce quindi che le storie siano anche un'importante componente della formula che applica al ristorante parkhuus. Naturalmente non si tratta tanto delle sue storie personali, quanto piuttosto delle storie all'origine dei prodotti serviti in tavola. «Gusto eccellente con storie svizzere», recita da due anni il credo che dà vita al suo modello di locale. E malgrado l'impronta internazionale della lussuosa catena alberghiera, qui si è osato puntare in modo radicale solo su prodotti

svizzeri. «L'unico prodotto sul menù non proveniente dalla Svizzera è il pepe», assicura Widmer, che si affretta però ad aggiungere: «Ma quest'anno per la prima volta le piante di pepe del nostro orto hanno prodotto bacche pronte per essere raccolte.»

Ottimi prodotti grazie a una rete di contatti

Il fatto che al «parkhuus» ci si definisca cacciatori e raccoglitori non significa che il personale di cucina si addentri tutti i giorni nei campi con stivali di gomma o fucili. Questo lavoro viene lasciato per lo più ai professionisti. E sebbene a Frank Widmer piaccia raccogliere erbe selvatiche o funghi per sé, il suo genere di caccia consiste prevalentemente nella ricerca di nuove produttrici e produttori. «Buone relazioni e tanta flessibilità in cucina sono i presupposti del nostro modo di lavorare», sostiene Widmer con convinzione. Così, per esempio, il pescatore Braschler sa

che il «Park Hyatt Zürich» non è interessato solo a pesci pregiati come persico reale, luccio e luccioperca, ma accetta volentieri anche gardon, bottatrici & co. E il macellaio Brönnimann di Jona è un caro amico di Widmer: «Che si tratti di sviluppare un prodotto insieme o di ottenere, grazie a lui, della rara selvaggina svizzera, quest'amicizia vale oro anche dal punto di vista professionale!» Per il personale di cucina lavorare con prodotti locali e piccoli produttori richiede molta flessibilità: sul menù compaiono costantemente modifiche o nuovi piatti. E a un'offerta scarsamente prevedibile occorre reagire con spontaneità, integrando il menù con nuovi prodotti o lavorandoli in modo da renderli conservabili.

Ricercate specialità culinarie
Per quanto riguarda la varietà di prodotti, dunque, al «parkhuus» la monotonia non esiste di certo. Già solo per la carne il menù offre una vasta selezione di tagli particolari



Forchetta & Coltello
3000 Berna 23
031 370 02 00
www.schweizerfleisch.ch/it/carne-sviz...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'600
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10
Fläche: 78'274 mm²

Auftrag: 3009645
Themen-Nr.: 571.182

Referenz: 71927620
Ausschnitt Seite: 2/2

di animali singolari: per esempio, Widmer ha acquistato un bisonte svizzero intero. I diversi tagli dell'animale vengono serviti agli ospiti in un unico piatto di specialità miste a base di bisonte: ravioli, ragù ed entrecôte. Il secondo animale insolito del menù è il bufalo svizzero. Se ne ricavano un'entrecôte da cuocere sulla griglia a carbone nonché una squisita mozzarella. I clienti che di tanto in tanto desiderano qualcosa di più tradizionale possono sempre trovare filetto, entrecôte e bistecca T-bone di manzo Limousine svizzero. E anche se in un luogo come il «Park Hyatt» bisogna sempre riuscire a conciliare tradizione e innovazione, lo spirito pionieristico e la voglia di sperimentare di Widmer sono irrefrenabili: il «most-bröckli» di cuore di bue, il prosciutto di petto d'oca o i molluschi del lago di Zurigo sono solo alcuni degli esperimenti culinari che attualmente è possibile assaggiare.



Frank Widmer è l'executive chef del «parkhuus». Al Best of Swiss Gastro Awards 2018, il raffinato ristorante non solo ha conquistato il terzo posto nella categoria «Fine Dining», ma ha anche ricevuto il premio «La nostra scelta: carne svizzera».



Scoprite di più riguardo al premio
«La nostra scelta: carne svizzera» su:
carnesvizzera.ch/premio