

«I nostri clienti si versano da bere da soli»

Testo: Christiane Binder | Foto: Nik Hunger

Il Chesery, nel cuore di Morat, non è solo una cantina, ma anche un negozio di formaggi, di decorazioni d'interni e oggetti d'antichità. Ma è soprattutto un luogo d'incontro del buon gusto.



[ANFITRIONE] Urs Glauser, titolare argoviese (48 anni, a sinistra) è cuoco diplomato e ha lavorato come commerciante di specialità gastronomiche. Nel suo locale si occupa dell'arredo interno. L'architetto d'interni per passione elargisce consigli anche ai clienti che non sanno dove piazzare il divano Biedermeier acquistato al Chesery. Il gerente Simon von Grünigen (31 anni), figlio di un contadino di Gstaad, ha preso lezioni di recitazione a Hollywood, ma poi ha preferito diventare un sommelier, «perché qui posso comunque sperimentare anche la mia creatività». Lui seleziona i vini e le varietà di formaggio e si occupa del servizio.

[VINI] Un vino bianco per accompagnare i formaggi? «Altroché!», afferma Simon von Grünigen e serve un riesling della Mosella. Vino rosso e formaggio hanno entrambi un carattere forte e spesso in fatto di gusto si schiacciano, «a rigor di logica ogni formaggio richiederebbe un suo vino rosso». Il bianco frizzante Grünhäuser Bruderberg si sposa a meraviglia sia con il formaggio fresco morbido, sia con quello erborinato. Anche un sauvignon blanc Schlössli Schafis del lago di Bienna si abbinerebbe alla perfezione. Von Grünigen dispone di circa 60 vini che ha acquistato da piccole case vinicole in Svizzera, in Germania, in Francia, in Italia e in Spagna. «È meglio coprire un'ampia varietà di gusti». I vini più strutturati, quelli di lusso, celebrati esageratamente nei bicchieri Riedl, non sono adatti al Chesery.

[FORMAGGI] Il formaggio è il vero protagonista che va in scena al Chesery e un altro attore importante del piatto dei formaggi è il cucchiaino con senape ai fichi, che segna l'ordine di successione, in base alla quale il conoscitore assapora i pezzetti di formaggio in senso orario, dal più delicato al più saporito. «Molti, che non s'intendono di formaggi, cominciano con quelli a pasta dura, perché così non devono pulire il coltello ogni volta», afferma Simon von Grünigen, «ma è sbagliato». Il suo *tour du fromage* inizia con la degustazione di un Délice de Pommard della Borgogna, un formaggio cremoso ricoperto da un sottile strato bianco di muffa, al traguardo vi attende il Britsch, un formaggio erborinato svizzero. Per le pause di percorso, si consiglia di assaporare una mousse di fegato d'anatra, dolce e spumosa. Come terzo von Grünigen propone un Mont Vully, «un formaggio classico di Morat» e all'ottavo posto c'è un gruyère, «una varietà di formaggio che non può certo mancare su un piatto di formaggi svizzeri».





[LUOGO D'INCONTRO] A solo cinque minuti a piedi dal lago, nel centro storico, il cliente del Chesery si ritrova su una terrazza, quasi come quella di casa, che gli offre pace e tranquillità, una bella vista sulle vecchie case e gente simpatica. In quattro anni il Chesery di Morat è diventato un punto d'incontro. Molti di coloro che durante la bella stagione si accomodano sulla terrazza, prenotano in seguito per una festa di famiglia, un matrimonio, un compleanno o una cena d'affari. Lo spazioso edificio sotto tutela dei monumenti offre spazio a sufficienza, che comprende anche una vecchia cantina di vini restaurata con gusto, che può accogliere fino a 100 persone.

[ANTICITÀ] Ogni elemento è scelto con molta cura: il tavolo, sul quale c'è il vino, i piatti, in cui si servono le specialità, i quadri e gli oggetti appesi alle pareti. Simon von Grünigen (foto a sinistra) si occupa degli oggetti decorativi e dei pezzi d'antiquariato nel locale, mentre Urs Glauser si diletta visitando le fiere da Parigi a Helsinki alla ricerca di nuovi elementi fantasiosi, divertenti e squisiti. Glauser ha un tocco particolare per sistemare gli oggetti decorativi, che danno alla sala del locale più l'aspetto di un soggiorno di casa arredato con con stile, che di un negozio di mobili.

[ATMOSFERA] Siete alla ricerca di un regalo e volete anche bere e mangiare? O preferite solo mangiare e bere? Da soli o in quattro? Col collier di perle o in jeans? Al Chesery vengono tutti, indistintamente. Le briciole o il disordine sui tavoli sono la dimostrazione che qualcuno ha gradito il pasto. «I nostri clienti sono molto alla mano, si versano da bere da soli e non devono asciugarsi le labbra col tovagliolo prima di sorseggiare dell'altro vino», afferma Glauser.

[INDIRIZZO/INFO] Chesery, Rathausgasse 28, 3280 Morat, telefono 026 670 65 77, www.chesery-murten.ch. Giornalmente, 11-24. Coperti all'interno ca. 50, all'esterno ca. 25.

[PRELIBATEZZE] L'offerta culinaria è «semplice e alla buona». Formaggio, vino, insalata, sardine e, in inverno, delle zuppette. Gli stuzzichini, che variano in base alle stagioni, vengono serviti in modo poco convenzionale. Simon von Grünigen prepara un'insalata di lattuga con pomodori cherry, fettine di mela (una varietà acidula), servita in un vasetto per conserve, condita con aceto balsamico bianco, olio d'oliva e sale marino. Per darle una sferzata di sapore, von Grünigen aggiunge delle scagliette di Belper Knolle, un formaggio di latte vaccino intero crudo, aglio e sale dell'Himalaya, passato nel pepe nero, dal sapore molto deciso. La mousse di tonno e quella di pomodori e pistacchi vengono servite in modo decorativo in scatolette.



PARTECIPA
E VINCI

DEGUSTAZIONE IN PALIO

Cucina di Stagione regala 6 buoni del valore di 50 franchi ciascuno, da utilizzare al Chesery di Morat. Chiama il numero 0901 908 168 (fr. 1.- a chiamata, tariffa di rete fissa). Registra nome, cognome, indirizzo e numero di telefono sulla segreteria telefonica. Oppure invia una cartolina postale (posta A) a: Edizioni Cucina di Stagione, Degustazione, casella postale, 8074 Zurigo, entro il 20 ottobre 2010, non oltre le 24 (data del timbro postale). Oppure invia un SMS al numero 920 (fr. 1.- per SMS), digitando la parola Degustazione, nome, cognome e indirizzo.

I vincitori saranno avvisati per iscritto. Il premio non sarà corrisposto in denaro. Sono escluse le vie legali, non si tiene nessuna corrispondenza in merito al concorso. I collaboratori di Limmatdruck SA sono esclusi dalla partecipazione al concorso.

Vincitrici della degustazione di Cucina di Stagione 8/10
Vincono un buono del valore di fr. 150.-, da utilizzare al ristorante della Fattoria L'Amorosa di Sementina-Gudo:
Inna Capelli, 6500 Bellinzona,
e **Amanda Theiler**, 8045 Zurigo.

