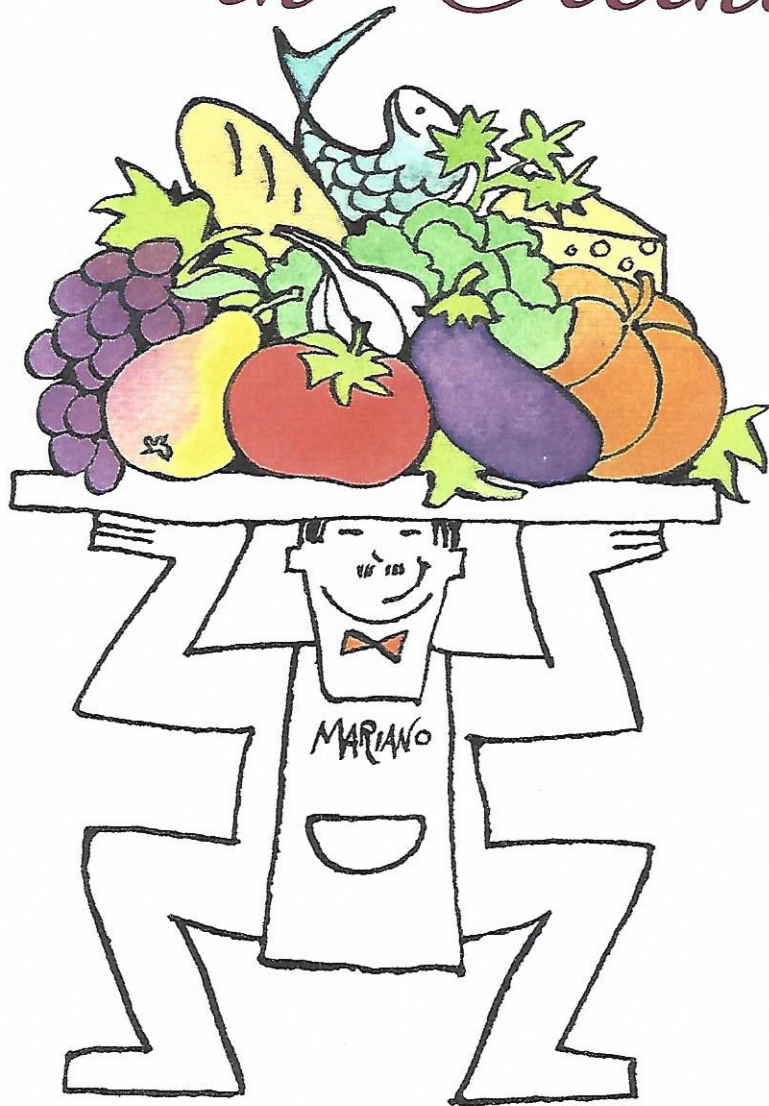
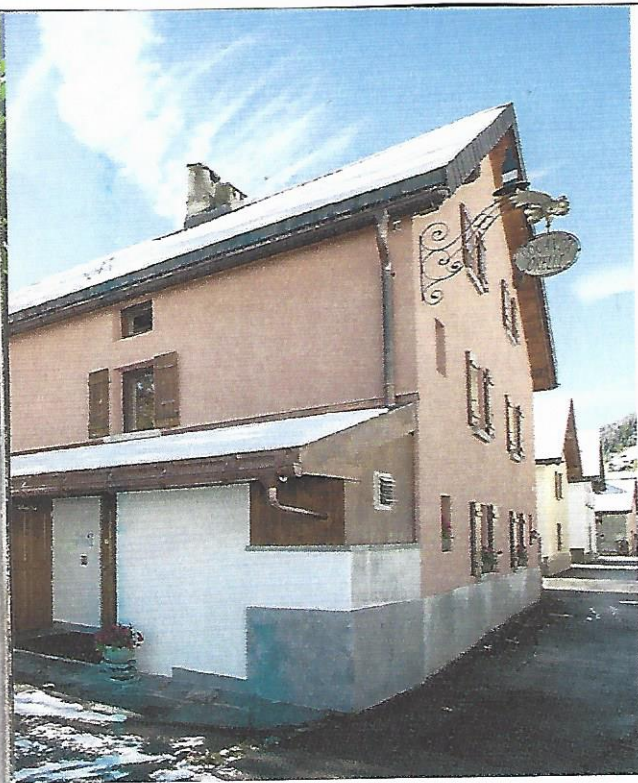


Mariano Morace

# *Mangiare bene in Ticino*



**Fontana**edizioni



Il locale ha una lunga e ricca storia: aperto negli anni '30 da Leo Orelli e dalla moglie Anselmina, era un punto di ritrovo per i contadini della valle e per le guardie di confine di stanza a Bedretto. Poi negli anni sessanta è stato ripreso dal figlio Diego, e con la collaborazione della moglie Sonia e della nuora Gianna, da anonimo ristorante è diventato locanda, acquistando fama e citazioni nelle guide. Ora da pochi mesi ha riaperto i battenti, grazie alla ristrutturazione voluta da Luigi Zanini e gestito da Alessandro Manfrè ai fornelli e dalla moglie Michela in sala. Il loro è un amore nato dietro ai fornelli: si sono conosciuti quando lui è arrivato come cuoco nel ristorante della famiglia di lei, e si sono ora lanciati con entusiasmo nella nuova avventura. Alessandro nel menu proposto cerca di coniugare la cucina tipica delle

## Locanda Orelli

6781 Bedretto  
Tel. 091 869 11 85  
[www.locandaorelli.ch](http://www.locandaorelli.ch)  
Chiuso lunedì e martedì



valli e la cucina italiana, seguendo soprattutto la stagionalità dei prodotti e dando il giusto spazio ai formaggi, un vanto della vallata. Durante l'ultima visita era proposto un menu degustazione che prevede, per fr. 69.-, battuta di manzetta nostrana con *brioche* ai pomodorini e origano, risotto alla barbabietola e fonduta di formaggella, controfiletto al ristretto di Merlot, assaggio di formaggi, vasetto al cioccolato, oltre all'*amuse bouche* iniziale e alle *friandises* finali! Ma la carta proponeva anche dei morbidi gnocchetti di patate con salsa al gorgonzola dolce, pere caramellate e noci, una vera delizia, e tra i secondi un tenerissimo medaglione di filetto di vitello con cipolla rossa caramellata, che si scioglieva in bocca. Servizio inappuntabile e sorridente, e un ottimo rapporto qualità/prezzo.