

Tofu con carne

Il ristorante-hotel Cristallina di Coglio crede nel vegetariano. Ma la carne non manca.

È nel vegetariano il nostro futuro». Non ha dubbi Marco Kälin, da un paio d'anni all'hotel Cristallina, a Coglio. Già; intanto però bisogna pensare anche al presente e per vivere, soprattutto fuori dalla stagione turistica, gli è toccato pure aprire un reparto pizza.

Siamo in valle Maggia, in uno dei «nomi» storici della ristorazione valmaggese (quanti matrimoni nel corso dei decenni...), e la prima impressione è senza dubbio buona. Si respira aria da «alternativi», ma si sente anche altro. Ed è questo il

pregio maggiore dei Kälin: sono sicuri delle loro idee, ma non apprezzano il totalitarismo, praticando la democrazia anche ai fornelli. Tant'è che sulla carta la carne non è scomparsa, anzi: abbiamo assaggiato un arrosto di vitello «fatto bene» (non con la solita salsa preconfezionata). Eppoi ci si è lasciati tentare pure da un arrosto di tofu per niente disprezzabile. Il pregio maggiore però arriva da quegli alimenti naturali fatti in casa: il pane, la pasta, il gelato. Fosse anche solo per questo, una visita il Cristallina la merita tutta. *fq*

IL PIÙ E IL MENO

Cucina «sostenibile»



Il turismo sostenibile, termine caro ai gerenti, passa anche dalla cucina: eccellenti le paste e i gelati fatti in casa;



il vino? c'è anche il bio, purtroppo non ticinese. La regione viene comunque ben rappresentata in cantina;



buono il rapporto qualità-prezzo: si può mangiare bene e spendere il giusto (per un menù completo con bottiglia di vino della regione si arriva a 100 franchi in due);



c'è anche un esterno piacevole, limitato però alla bella stagione.

Provato il 30 settembre 2005.

■ **Albergo Cristallina**, Coglio. Tel. 091 753 11 41. www.hotel-cristallina.ch

Da
"Cooperazione" N. 44, 2 novembre 2005