

BLUARTE

Restaurant National, cucina classica, touch easy, quality ingredients

Restaurant National del Grand Hotel National Lucerna. Il classico viaggio senza tempo, sembra essere questo il concept dello chef capace di gratificare le papille gustative con creazioni che prediligono la semplicità, la materia prima, i prodotti locali.

di Antonella Iozzo



Lucerna (CH) - Lucerna, incantevole cittadina svizzera dall'imprinting culturale circondata da un paesaggio suggestivo. Tra montagna e lago il cuore ospitale di Lucerna ci rimanda all'antico splendore del **Grand Hotel National** quasi adagiato sulle rive del lago.

Fasti e suggestione di un tempo rivivono al suo interno come al Restaurant National, intimo e raffinato, classico ed elegante.

L'atmosfera vaga tra decor e arredi esotici, orientali in un rimando atemporale capace di evocare l'essenza del viaggio, quel dolce navigare con la mente e i ricordi verso mete lontane. Sono viaggi esplorativi dai quali si ritorna forieri di un'avventura culturale unica e rarefatta.

Il Restaurant National è carico di valenze simboliche che si specchiano nel lago al di là delle ampie vetrate. Bagliori soffusi su tavoli di legno nero, morbide poltrone in pelle alternate a sofà con tessuti che danzano le sfumature del rosso come i pannelli alle pareti che sembrano emergere, leitmoiv di una geografia esotica immaginaria.

Restaurant National, ambiente perfettamente consono ad accogliere i suoi ospiti e gratificarli con la cucina classica dello chef Mike Zarges.

Il classico viaggio senza tempo, sembra essere questo il concept dello chef capace di gratificare le papille gustative con creazioni che prediligono la semplicità, la freschezza della materia prima, i prodotti locali.



Evocare il gusto ed insieme i ricordi senza ostentazione è una prerogativa dell'amuse

bouche, un piccolo trancio di trota cotta alla perfezione nel contrasto armonico della crema di barbabietola e crea alla erbe. La morbidezza del pesce e la croccantezza della sua pelle sono il plus di un lirico accordo.

Ouverture alla "Tartar from beef, tomato and salmon with wasabi egg cream, swiss egg and ciabatta", una trilogia che omaggia la materia prima e gioca con le diverse intensità di sapori. Se la tartare di manzo si scioglie in cremosità, quella di salmone, nella verve di nota acida all'arancia, rilancia in freschezza e richiama a sé la tartare di pomodoro e wasabi che trova il suo controcanto nella crema di uovo. Variazioni sul tema della tartare intervallate da richiami al sapere tipico come le piccole mele macerate che puliscono alla perfezione il palato.

Lo chef Zarges lascia che sia alla materia prima ad esprimere la sua essenza, ed il "Muotathaler beef filet with jus potato gratin and autumn vegetables" è una gradevole composizione di qualità e bontà. Quando si dice un cibo gravido di calore, di confortevoli sensazioni, di amore per la cucina senza eccessi.



Il filetto di manzo Muotathaler accarezzato dalla salsa al barolo si lascia assaporare lentamente. Ogni fibra ne assorbe le qualità organolettiche e ne rilascia l'essenza, mitigata dalla patate gratin che rendono il piatto equilibrato.

Al Restaurant National la serata scivola verso le curve della notte, il lampadario circolare sfavilla in un luccichio che delimita i contorni di una rotonda che caratterizza il soffitto, intanto giunge il dessert "Mango parfait with plum ragout and passionfruit sorbet".

Dolcezza e acidità nel giusto equilibrio esplodono al palato, il parfait di mango esulta grazie al plum ragout, nota che dona valenze e completezza al piatto che raggiunge l'apice con il sorbetto al frutto della passione.

Restaurant National, l'eleganza classica di piatti che vivono oltre il tempo nel gesto dello chef Mike Zarges. Il gusto del cibo oltre le mode e il tempo, senza mai dimenticare l'intelligenza e la tecnica e il palato internazionale easy ma competente.

Restaurant National

Grand Hotel National

Haldenstrasse 4, 6006 Luzern, Switzerland

T +41 41 419 09 09, F +41 41 419 09 10

<http://www.grandhotel-national.com/en/restaurants-bar>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(31/10/2017)

Articoli correlati:

[Grand Hotel National. 150 anni di storia sul Lago di Luzern](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it