

VA DOVE TI PORTA IL GUSTO



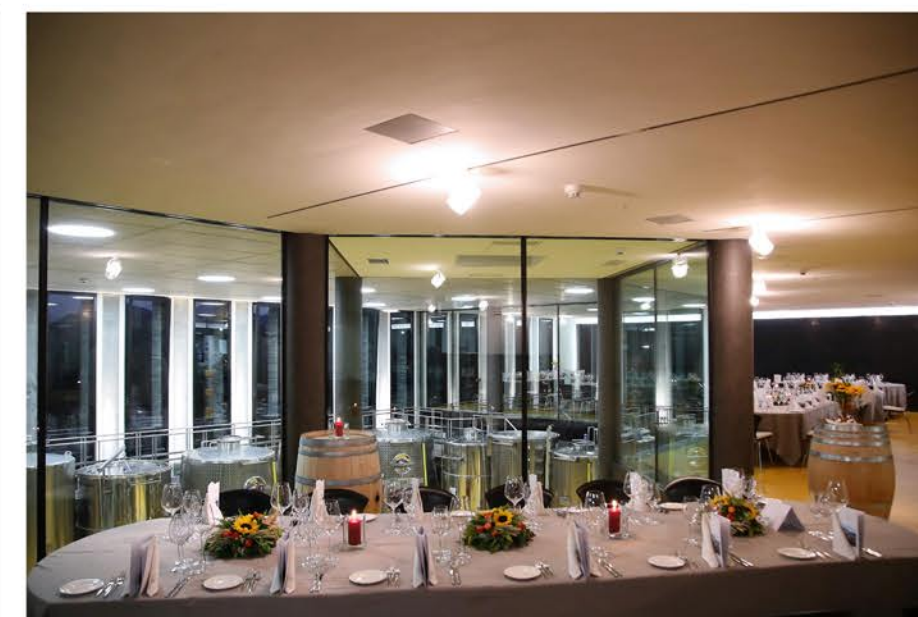
Percepire l'amore di chi li vive, conoscere e apprendere un'esperienza: queste sono le aspettative di chi vuole inseguire il buon gusto enogastronomico. Tutti siamo viaggiatori alla ricerca di un contatto con il patrimonio di conoscenze e tradizioni di luoghi. E tutti dovremmo vedere con gli occhi di un turista il "bello" che ci circonda perché spesso, noi che ci viviamo, non ci accorgiamo dell'armonia di tutto quello che ci sta attorno. L'autenticità, al pari della bellezza, ha bisogno che si rispettino la memoria e i valori di una cultura. E la lunga storia di Moncucchetto, iniziata 100 anni or

sono per durare nel tempo, offre tutto ciò creando una relazione privilegiata tra le qualità dei suoi protagonisti: territorio, persone, vino, cibo e architettura. Con la nuova cantina dell'arch. Mario Botta nel 2009 è iniziato un nuovo viaggio, con l'incontro tra tradizione e innovazione sia nel vino che nel cibo. Un connubio tra arte, natura, ospitalità e piacere dei sensi che è diventato cultura nel cuore di Lugano. Da 10 anni ad accogliere l'ospite a Moncucchetto è l'imponente arco della tenuta: una volta entrati, arte, storia e futuro si incrociano in un percorso di gusto, avvolti dagli splendidi vigneti circostanti. Un mondo ideale per tuffarsi

CI SONO POSTI CHE HANNO UN EFFETTO MAGICO SU CHI LI SCOPRE, PERCHÉ ESPRIMONO L'ESSENZA E IL VALORE DI UNA PASSIONE. PER TROVARLI NON C'È BISOGNO DI ANDARE LONTANO. UNO DI QUESTI È MONCUCCHETTO A LUGANO, UN VIAGGIO ALLA RICERCA DI ESPERIENZE E AUTENTICITÀ. DI **MARTA LENZI REPETTO**

farsi nello spirito di questa terra, dove la fretta è bandita e la bellezza ha ancora lo spazio preminente che merita. Artefici del cambiamento voluto dalla famiglia Lucchini, sono stati Cristina Monico e Andrea Muggiano. Rispettivamente enologa e chef, artisti, innovatori e custodi della memoria, persone che, dietro ai fornelli e in vigna, mettono in gioco se stessi, studiando la materia e sperimentando, con un unico scopo: contribuire al piacere degli ospiti e donare emozioni. Nel rispetto della tradizione, il ristorante di Andrea Muggiano propone piatti preparati con ingredienti locali, freschi e di stagione, con un occhio di riguardo alle eccellenze gastronomiche di oggi. Una cucina che racchiude in sé la sapienza contadina che conosce i cicli della natura e ne segue il ritmo, variando la propria tavola in base ai doni della terra e aggiungendo quel pizzico di creatività che trasforma un semplice piatto in arte. Per Andrea l'amore per la cucina sboccia in Sardegna, la sua isola natia, per proseguire in un percorso di sapori sempre legato all'acqua. Spostatosi sul lago, crea piatti valorizzando al meglio anche i prodotti dell'orto e i frutti della fattoria, affiancato da Alessandro Piardi e Benedetta Rudel. «Presentare un buon piatto vuol dire non solo dare una impronta personale dettata dalla propria creatività, ma trasmettere l'essenza di una ricetta, far riemergere la storia di quella preparazione» spiega Andrea. «Una pietanza deve lasciare un ricordo preciso, una sensazione, nel rispetto

della materia prima che si è lavorata per esaltarla. Un menù deve essere sempre un racconto che accende i sensi». E ciliegina sulla torta ecco che per gustare al meglio i piatti, l'enologa Cristina Monico per festeggiare l'anniversario dei 100 anni della proprietà ha creato un nuovo vino: 100-2016 Rosso del Ticino DOC, un assemblaggio di Carminoir, Cabernet sauvignon e Merlot. Un vino giovane e moderno, una proposta emblematica dell'innovazione varietale che è stata perseguita a Moncucchetto, prodotto in edizione limitata e solo in formato Magnum. La bleniese Cristina, ingegnere in enologia e viticoltura, profonda conoscitrice del territorio ticinese, in questi anni ha fatto risaltare al meglio ciò che offre il terroir, tra Moncucchetto e gli altri vigneti di Agra, Sorengo, Morchino, Bioggio e Boscherina, con una produzione annua di 30.000 bottiglie, portando i vini dell'azienda ad ottenere prestigiosi premi. Un lavoro costante e attento per portare qualcosa di unico nella bottiglia, nel rispetto della natura, grazie anche all'istinto femminile che



le ha dato grandi soddisfazioni e alla fiducia che la famiglia Lucchini le ha accordato lasciandole carta bianca per lavorare i vigneti della tenuta. Amore, fiducia e impegno, queste sono le parole chiave che hanno permesso a Niccolò e Lisetta Lucchini di arrivare ad essere protagonisti del panorama enogastronomico locale e nazionale. Amore per la propria terra affidando la trasformazione della vecchia masseria all'arch. Botta per ottenere un luogo ideale di eleganza per allietare gli ospiti e offrire comodità e praticità a chi vi lavora. Fiducia nei collaboratori che hanno potuto esprimere al meglio le loro idee in sintonia con la centenaria storia del luogo che li ha accolti. Impegno costante in un progetto definito,

un'idea chiara di impresa su cui lavorare per renderla realizzabile. E l'arte di Moncucchetto non rimane sempre e solo tra i suoi vigneti: S. Pellegrino Saporì Ticino, Maison Ticino a Vevey durante la Fête des Vignerons, Cristina unica madrina ticinese della Settimana del gusto 2019 con l'associazione nazionale Artigiane del vino, solo per citare alcune presenze che rendono orgoglioso Moncucchetto di far parte e rappresentare un ricco Ticino enogastronomico. Un risultato, questo, frutto di lunghi processi di crescita e ammodernamento, sempre in divenire, che hanno permesso di diventare una grande famiglia che vive e lavora con impegno e passione per un grande progetto condiviso. 

