

Aria di Bottega Der andere Laden

Elisa Zuin
info@autenticofoodandtravel.com



Giovanni Casari

Dal tour europeo al ritorno a casa Nach der Europa- Tour zurück zum Heimischen

“Quando cucini un piatto dell’infanzia, crei emozione”: parola di Carlo Stroppini, che a Gnosca ha aperto la CS Gourmet

“Wenn du ein Gericht aus der Kindheit kochst, schaffst du Emotionen”: Das sagt Carlo Stroppini, der in Gnosca eine Gourmet und Cateringfirma eröffnet hat

Un ragazzo giovane, appassionato e che sa cosa vuole: Carlo Stroppini mi accoglie a Gnosca, nella sua bottega ricca di prodotti nostrani ticinesi (e non solo). Il banco refrigerato ospita i formaggi dell’alpe e coloratissime pietanze pronte: il suo cavallo di battaglia. La sua bottega riunisce i prodotti locali e stagionali che ama di più e che utilizza per cucinare. Sì perché Carlo è uno chef che ha avvertito il richiamo di casa ed è tornato a Gnosca dove ha aperto la CS Catering e Gourmet.

È figlio d’arte: il nonno era pasticciere, i genitori titolari di un’azienda che si occupa di produzione di generi alimentari a lunga conservazione e di trasporto e logistica di alimenti che ora fa capo a lui, assieme al resto. Formatosi in Ticino, Carlo Stroppini ha lavorato ad Ascona e si è poi spostato tra Zurigo, Londra, Berlino e St. Moritz. Una volta tornato a casa gli è stato tutto chiaro: voleva valorizzare la qualità dei prodotti della sua terra e per iniziare questa avventura, l’alimentari di Gnosca faceva al caso suo!

Cosa gli ha dato più soddisfazione? I clienti più anziani che accoglievano con gioia e curiosità le sue rivisitazioni dei piatti tradizionali. La cucina di Carlo è infatti un misto tra cucina classica francese, mediterranea e ticinese e il suo scopo sta nel miscelarle per trasformare prodotti poveri della nostra terra in opere d’arte culinarie in grado di evocare sapori dimenticati.

La dimensione umana del negozio di paese lo ha convinto a proseguire il cammino e lo ha portato dove si trova ora, qualche metro più in là: una struttura moderna in legno dotata di ampia cucina professionale, bottega, sala conferenze e un delizioso giardino.

Oggi Carlo Stroppini opera anche come chef a domicilio, soluzione ideale per chi desidera trasformare la propria casa in un piccolo ristorante per un giorno. Numerosissimi i catering che gli vengono commissionati per eventi privati e pubblici, che studia in maniera personalizzata cercando sempre di dare risalto a ciò che per lui è più importante: tradizione e qualità.

Trasmettere la cultura del cibo è uno dei prossimi imperativi di Carlo e, tra le novità in vista, ci sono interessanti eventi realizzati direttamente all’interno della sua sala.

Ein junger Mann mit Leidenschaft, der weiss, was er will: Carlo Stroppini empfängt mich in seinem Laden voller Tessiner Produkte (aber nicht nur) in Gnosca. In der Kühltheke hat es Alpkäse und bunte Fertiggerichte, seine Renner. In seinem Laden dominieren lokale und saisonale Produkte, wie er sie am liebsten zum Kochen verwendet. Ja, denn Carlo ist ein Koch, den es nachhause zog. Zurück in Gnosca gründete er die CS Catering e Gourmet. Er hatte das im Blut: Sein Grossvater war Konditor, die Eltern Inhaber einer Firma, die lange haltbare Lebensmittel herstellt sowie sich mit Transportlogistik für Lebensmittel befasst, die an ihn übergegangen ist.

Carlo Stroppini wurde im Tessin zum Koch ausgebildet, arbeitete in Ascona, um dann nach Zürich, London, Berlin und St. Moritz weiterzuziehen. Als er zurückkehrte, stand fest, dass er die Qualität der Produkte aus seiner Heimat propagieren wollte. Um dieses Abenteuer zu starten, passte die Lebensmittelfirma in Gnosca bestens.

Die grösste Befriedigung war für ihn, wenn die ältesten Kunden seine Neuinterpretationen traditioneller Gerichte freudig und neugierig aufnahmen. Carlos Küche ist eine Mischung zwischen der klassischen französischen, der mediterranen und der Tessiner Küche. Sein Ziel ist, dies so zu vermischen, dass hiesige Produkten aus der armen Küche zu kulinarischen Kunstwerken werden, die vergessene Geschmäcke zurückbringen.

Die unprätentiöse Art eines Dorfladens überzeugte ihn, auf diesem Weg weiterzugehen, nun wirkt er einige Meter weiter in einem modernen Holzbau mit grosser, professioneller Küche, Laden, Saal und einem hübschen Garten. Carlo Stroppini arbeitet inzwischen auch als Störkoch, ideal für Leute, die ihr Haus für einen Tag gerne in ein kleines Restaurant verwandeln. Zudem bekommt er sehr viele Catering-Aufträge für private und öffentliche Anlässe, die er individuell gestaltet, wobei er stets das hervorzuheben versucht, was ihm wichtig ist: Tradition und Qualität. Die Kultur der Nahrung zu verbreiten, ist eines der nächsten Ziele. Interessante Events dazu, die er in seinem Saal durchführen wird, gehören zu den anstehenden Neuerungen.

Dove si trova / Wo zu finden

CS Gourmet
via Cantonale 9
6525 Gnosca
+41 91 829 00 69
www.catering-ticino.ch