

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2012)
Heft: 58

Rubrik: Tegna

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Abbandonarsi ai piaceri del palato affacciati sulle gole di Ponte Brolla

Dopo due anni di gerenza congiunta con Enrico Ravelli il ristorante t3e terre di Ponte Brolla è passato completamente nelle mani dell'abile Chef Marco Meneganti.



Il primo aprile 2010 apriva i battenti, completamente rinnovato, il ristorante t3e terre, ex Mamma Mia. Lo gestivano congiuntamente Enrico Ravelli e Marco Meneganti che, dopo aver lasciato il Ristorante Navegna a Minusio dove erano rispettivamente il gerente e lo chef, si sono buttati in questa nuova avventura. A quasi due anni dall'apertura, Enrico Ravelli si è ritirato a una meritata pensione e la conduzione è passata totalmente a Marco Meneganti. Siamo andati a trovarlo.

Signor Meneganti, vuole spiegare ai nostri lettori il perché di questa scelta?

Premetto che avevo svolto l'apprendistato al ristorante Navegna, terminata la formazione sono stato un po' in giro per il mondo: St. Moritz, Lucerna, Germania, Inghilterra e Stati Uniti, ma sono sempre rimasto in contatto con Enrico Ravelli, tant'è che al ritorno dalle stagioni riapprodavo spesso per dei periodi a Minusio, era un po' il mio punto fermo. Girare il mondo è bello, ma dopo un po' si ha voglia di fermarsi e di metter su famiglia,



Marco e Loredana Meneganti



così nel 1998 ho messo definitivamente radici nel Locarnese. Sono diventato lo chef di cucina del Navegna e lo sono stato per 12 anni. Questo per spiegare che c'è sempre stato un legame con Ravelli.

Nel frattempo avevo cominciato, con mia moglie Loredana, a maturare l'idea di metterci in proprio. Cercavamo un posto che avesse una grande terrazza per poter mangiare all'aperto e qualche camera. Guardandoci in giro ci siamo imbattuti in questo luogo, che Sandra Schatt-Palmieri voleva lasciare per ritirare il grotto al Bosco di Avegno. Ci è piaciuto subito sia il ristorante che la zona: faceva proprio al caso nostro, così ci siamo decisi e Enrico Ravelli si è offerto di collaborare con noi per

un paio d'anni. Da gennaio continuo questa bella avventura da solo, aiutato da mia moglie Loredana che si occupa di tutta la parte amministrativa e della gestione delle camere sin dall'apertura.

Avete apportato parecchie modifiche...

Sì, abbiamo ristrutturato il locale, sistemato le camere, ingrandito la cucina e costruito una grande pergola per proteggere i nostri ospiti dal sole.

Ora disponiamo di cinque camere doppie completamente rinnovate dotate di ogni confort.

Abbiamo ancora parecchie idee da realizzare: vorremmo sistemare l'esterno, rendere l'entrata più accogliente e intima e mettere un po' più verde. Pian piano... chissà magari col tempo sfrutteremo anche il giardino davanti alla veranda che ha una bellissima vista sulle gole. Ma un passo alla volta.

Possiamo definire la nostra una zona altamente gastronomica, vicino al vostro ci sono altri ottimi ristoranti, il Centovalli, il Castagneto, da Enzo, Stazione, il Giardinetto, la Cantina e, nella bella stagione, il Grotto America. Che ne pensa di questa vicinanza? La vede come una concorrenza o piuttosto come un'opportunità?

Non parlerei di concorrenza, ognuno ha il suo modo di cucinare e di presentarsi. Se dovessimo preparare un piatto con la stessa ricetta, alla fine ogni creazione risulterebbe comunque diversa. Anche perché credo che ogni cuoco metta un pizzico della sua personalità in ciò che crea...

A proposito di cucina, come definirebbe la sua?

Non tutti vogliono proporre una cucina stellata o da punti Gault e Millaut, l'importante è cucinare quello che piace con grande passione. La gente ci chiede spesso qual è la nostra specialità, in realtà noi non abbiamo una specialità vera e propria, proponiamo una cucina variata, legata alla stagionalità. La nostra caratteristica è quella di fare tutto in casa dalle preparazioni di base, alle paste fresche, alle salse, ai dessert. Le materie prime arrivano sempre freschissime, a questo teniamo molto, perciò diamo grande importanza alla loro qualità scegliendole accuratamente. Il menu varia a seconda delle stagioni e ogni giorno proponiamo due carte: quella per mezzogiorno, che oltre al piatto del giorno offre pietanze più leggere e ad un prezzo inferiore, e una per la sera alla quale affianchiamo un menu gastronomico a 5 portate che si può avere anche abbinato a dei vini.

Riesce a conciliare l'attività di Chef con quella di gerente?

Cucinando mi risulta difficile andare a salutare e a ricevere i clienti come vorrei e questo mi dispiace. Tento sovente di uscire dalla cucina, ma spesso non è possibile durante il servizio. Alla fine dello stesso vado comunque sempre in sala e mi intrattengo volentieri a parlare e discutere del più e del meno con i clienti che sono ancora presenti.

Per concludere, è soddisfatto di questi primi due anni di attività a Ponte Brolla?

Sì, molto, i primi mesi sono stati un vero e proprio tour de force. Vengono tanti turisti, e numerosi affezionati clienti dell'ex-Navegna ci sono rimasti fedeli. Abbiamo perso qualche cliente che prediligeva la vista sul lago ma abbiamo già acquisito una buona clientela locale, il che ci fa senz'altro molto piacere. In un ristorante si va perché si mangia bene, certo, ma la gente cerca anche un determinato ambiente: qui non c'è forse la tranquillità del lago, ma fortunatamente c'è anche chi apprezza di abbandonarsi ai piaceri del palato affacciandosi sulle gole della Maggia. La soddisfazione maggiore è comunque vedere che i clienti dopo essere venuti a mangiare una volta tornano da noi.

E questo, aggiungiamo noi, è il miglior biglietto da visita!

A. Z.

Foto di Carlo Mina



Ruth Moro alla Galleria Mazzi



È ancora vivo in noi il ricordo delle belle ceramiche che abbiamo potuto ammirare a Tegna lo scorso anno. La galleria aveva infatti ospitato la ceramica di Carlo Mazzi, nell'ambito dell'antologica a lui dedicata a Casorella a Locarno, in occasione del centenario della sua nascita. L'esposizione, che ha riscosso grande successo e suscitato l'interesse della critica, si è conclusa e la nuova stagione espositiva della Galleria Mazzi è iniziata il 22 aprile con una mostra dedicata a Ruth Moro, nota e apprezzata artista di Cavigliano. Ruth Moro crea opere d'arte partendo da

materiali vegetali quali foglie, brattee e frutti, sapientemente elaborati attraverso un lungo e complesso processo di lavorazione. La sua abilità e la sua personalissima ed interessante ricerca ne hanno fatto un'artista conosciuta ed apprezzata in ogni dove come dimostrano le sue numerose personali in Svizzera e nel mondo. Ha esposto in Olanda, in Germania, negli Stati Uniti e persino in Giappone ed è reduce da una mostra al Museo Cantonale di Lugano, ma è la prima volta che espone nelle nostre, nelle sue Terre. Proprio per questa ragione Silvia Mina ci ha detto di essere particolarmente

felice di ospitare e di presentare anche nelle nostre Terre e alla nostra gente il lavoro di questa stimata artista di casa nostra. A suggerire la mostra una pubblicazione, reperibile in galleria, con un testo di Maria Will, storica e critica dell'arte. L'interessante e curata mostra che terminerà il 3 giugno ha permesso, a chi ancora non lo avesse conosciuto, di scoprire e apprezzare il talento di questa nostra conterranea alla quale nei prossimi numeri anche la rivista Treterre dedicherà un servizio.

La Redazione

Tanti auguri dalla redazione per:

i 95 anni di:

Cecilia Zurini (13.04.1917)
Carmen Tomamichel (02.06.1917)

i 90 anni di:

Margrith Carol (09.01.1922)

gli 85 anni di:

Orlando Sacchet (16.04.1927)

gli 80 anni di:

Agnese Stöpfer (21.01.1932)
Ivan Nodioli (08.02.1932)
Arthur Stöpfer (22.02.1932)
Ruth Kressig (06.04.1932)
Olga Colombi (24.06.1932)

NASCITE

22.10.2011 Matias Salmina
di Roberto e Santa
22.01.2012 Leonor Pacheco Gomes
di Pedro e Sonia
30.01.2012 Chiara Merlini
di Luca e Pierangela

MATRIMONI

24.10.2011 Regula Burkart
e Faustus Rüsch

DECESSI

30.12.2011 Robert Meylan (1928)
03.01.2012 Franca De Bianchi (1949)

Dedicato a Franca

Ricordiamo affettuosamente Franca De Bianchi che lo scorso 3 gennaio s'è addormentata serenamente nella luce del Signore.

Per chi la conosceva, Franca era una donna gentile, semplice, discreta e riservata che con serenità e coraggio ha saputo affrontare con fede la sua lunga malattia alternata da tante speranze e cadute, una battaglia che Franca fino all'ultimo l'ha combattuta assieme ai suoi cari.

La Redazione vuole onorare la sua memoria con il toccante intervento letto durante la cerimonia di commiato dalla nipote Isabella.



Cara zia Franca, cara Franchina, tutti noi pensavamo che questo giorno non sarebbe mai arrivato. Il lungo tempo della tua malattia, affrontato da te con coraggio, forza incredibile e sempre il sorriso sulle labbra, un po' ci aveva illuso, allontanando ogni pensiero negativo. Solo una decina di giorni fa, eri da poco tornata a casa dall'ospedale, mi avevi risposto al telefono con una voce squillante venata di allegria. Il tuo buonumore costante, la tua accettazione di terapie invasive e numerose operazioni, senza mai un lamento di troppo, la tua grande capacità di reazione, il tuo carattere così positivo e saggio erano contagiosi e ci facevano riflettere sulla vita, sui suoi giri bizzarri, dolorosi e imprevedibili. La tua mamma, la mia adorata nonna Enza, diceva nel suo delizioso dialetto di Parma, che io purtroppo non so riprodurre, "che dove non ce ne è non se può prendere". Da te invece si

poteva prendere tanto, molto. Tu, la più piccola di 11 fratelli e sorelle, coccolata e protetta dai genitori e dalle sorelle e fratelli più grandi, hai raccolto l'insegnamento ricevuto dalla tua mamma, una donna incredibile che - fra le mille avversità della vita e la gestione di una famiglia numerosa, ha dovuto essere tenace e forte, ma non ha perso la dolcezza. Un insegnamento che hai perfezionato in modo esemplare e tramandato alle tue favolose figlie, che hai educato alla sorellanza, quella che c'è sempre stata fra le tue sorelle e fra i tuoi fratelli, di cui tu andavi giustamente fiera. E a noi, che abbiamo avuto la possibilità di esserti vicina, hai dato una grande lezione, una lezione che è un'eredità preziosa che dovremo onorare. Anche se ci mancherà tutto di te, il tuo sorriso, le tue battute ironiche, le tue squisite marmellate, le conserve fatte con i prodotti del tuo orto curato con amore, i tuoi manicaretti, la tua squisita ospitalità, le tue meravigliose coperte di patchwork (campo dove hai surclassato la tua maestra, tua sorella Romy), i tuoi cuscini colorati, i tuoi consigli di lettura da lettrice onnivora, la tua caponata, la tua saggezza, il tuo buon umore, il tuo buon carattere, la tua generosità d'animo, i tuoi gesti d'affetto, la tua capacità di ascolto e di comprensione, il tuo pensiero positivo e, soprattutto, il tuo saper godere la vita fino a fondo, in ogni frangente... Mia dolcissima zia Franca, tutto quello che ho imparato da te, tutto l'aiuto che mi hai dato per crescere, il sostegno, i pensieri e le parole che hai sempre avuto per me non li dimenticherò. Tutto quello che ho ricevuto da te farò il possibile per insegnarlo ai miei figli, affinché nulla di te vada perso. Ciao zia, ciao Franchina cara, buon viaggio, che la tua nuova vita sia bella, bella come la tua anima.