

RISTORANTE STAZIONE DI BIOGGIO

UNA LUNGA TRADIZIONE DI ARTE CULINARIA!



Da oltre cinquant'anni il ristorante Stazione di Bioggio è meta privilegiata per gli amanti della buona tavola. L'accogliente ristorante è, infatti, ben frequentato sia dai ticinesi sia dai turisti, i quali ne apprezzano la vasta scelta di proposte di raffinati menu. Rivolgo alcune domande al proprietario, il signor **Franco Maspoli**, il quale inizia gentilmente a raccontarmi la storia del ristorante Stazione. Partecipa al cordiale colloquio anche il gerente, il signor Antonio Cirillo.

«Il ristorante Stazione nasce oltre cinquant'anni fa, con la famiglia Zappa. In seguito fu rilevato e gestito dal signor Piazza per una trentina d'anni. Per merito del signor Piazza, il ristorante acquisì negli anni la rinomanza che tuttora mantiene. Il cavallo di battaglia del signor Piazza era la selvaggina. Ancora oggi portiamo avanti questa tradizione e pertanto, durante la stagione autunnale, offriamo ai nostri ospiti una ricca scelta di specialità di selvaggina.

Il primo luglio 2008 ho preso in mano le redini del ristorante Stazione mantenendone i punti forti, quali: il grande buffet di antipasti, le paste fatte in casa, l'apprezzato risotto servito dalla forma del grana, il menu artusiano.»

Dal menu artusiano alle rassegne gastronomiche con le specialità stagionali ... è una carta alquanto ricca quella proposta dallo chef Fulvio Gervasoni. Da quali portate è composto un menu artusiano? Quali specialità proponete ai vostri ospiti in questa stagione?

Il menu artusiano viene proposto tutte le sere (da martedì a sabato) e la domenica a pranzo. Si compone di quattro portate e varia ogni stagio-

ne; attualmente proponiamo il menu artusiano primaverile: per iniziare gli antipasti dal grande buffet, poi i primi piatti, i piatti principali e i nostri dessert fatti in casa. Inoltre, in questo periodo proponiamo una carta stagionale con piatti a base di asparagi. La nostra filosofia, infatti, è di offrire prodotti freschi, stagionali e naturalmente di curare il rapporto qualità-prezzo. Fino all'8 maggio partecipiamo alla rassegna gastronomica «Gusto e cultura nel Malcantone», con un menu a quattro o a tre portate. A proposito dell'8 maggio: per la festa della mamma proponiamo un menu speciale!

Ho letto nel vostro sito che a mezzogiorno proponete un business lunch ...

Sì, per il pranzo offriamo un piatto unico a CHF 20.- o il menu a CHF 26.-. Inoltre anche a mezzogiorno è possibile gustare la tartara di manzo preparata al tavolo.

Dunque il ristorante Stazione è la meta ideale per incontri di lavoro, un pranzo in famiglia, cene aziendali, una romantica cena o un indimenticabile banchetto nuziale, sia per l'offerta



Il ristorante Stazione è la meta ideale per diverse occasioni.

La bella terrazza può ospitare fino a centoquaranta persone.



menu, ampia e variegata, sia per la capienza del ristorante, che dispone anche di una bella e spaziosa veranda e di un giardino?

Esattamente, per i banchetti disponiamo di cento posti all'interno e di centoquaranta posti all'esterno. Per i banchetti nuziali, su richiesta dei clienti, ci occupiamo anche degli addobbi e dell'intrattenimento musicale. Per le famiglie abbiamo una carta menu per i bambini e il giardino con i giochi.

Merita una parola d'attenzione anche il vino: etichette ticinesi ed estere?

Naturalmente, la carta dei vini, selezionata con particolare cura, offre numerose etichette ticinesi (soprattutto i merlot) e italiani. Offriamo anche la formula «vino a bicchiere» per 5 o 6 CHF a bicchiere.

Infine ... i WIR: dal mese di dicembre 2009 siete partecipanti WIR. Con quale motivazione avete aperto il conto? Siete soddisfatti del sistema WIR?

Certo, siamo soddisfatti del sistema WIR e riusciamo a «spenderli» con alcuni nostri fornitori, soprattutto di vini. La motivazione ad aprire un conto WIR ci è stata data da alcuni clienti, i quali ci chiedevano se accettavamo i WIR. Pertanto accettiamo con piacere il 30% del pagamento in WIR. Per il mese di maggio raddoppiamo e concediamo il 60% in pagamento WIR!

Per maggiori informazioni: www.allastazione.ch

RAFFAELLA GIANINAZZI