



OMAR MARTINELLI

Chef, Ristorante Grotto Antico

di Valentino De Pietro

In Bioggio, a few kilometers from the center of Lugano there is the Grotto Antico Restaurant "Ul Gruttin", a welcome change in the culinary landscape of Ticino. In the place of an old rural home dated 1842, today the chef Omar Martinelli delights his guests with delicious dishes in which fantasy and innovation are blended. His cuisine reflects his character: friendly and helpful with a focus on customers, which tends to put more at ease to predispose them to taste his specialties as the sought-after champagne risotto and other meat game dishes. The restaurant is a meeting place for all those who want peace and quiet, has two rooms: a larger one and a smaller one called "Ul Gruttin" hosting organized dinners.

Can you tell us briefly the story of the restaurant, from 1845 to today?

In 1845, the Grotto was a typical country house in the middle of the vineyard that exists today. In the 50's started a preliminary management as a restaurant serving mainly dishes of meats and cheeses. Over the years the rooms were renovated; while maintaining the "ul gruttin" room from which the restaurant takes its name, the kitchen has been enriched over the years. Today I am the third manager.

How did you come to Switzerland and in Lugano?

After the catering college I attended in Luino, I worked a few years in some restaurants in Italy, then some friends have helped me to find a job in Switzerland, where at that time there was a big work request. I took this opportunity, and I'm very happy with my choice, both for the quality of life that this new business has given me and for other benefits related to the territory.

Who was your mentor? Where did you learn to cook?

I never followed any particular person, nor a clear line in the way of cooking, I always liked to experiment and I was lucky enough to be able to do it in restaurants where I worked, first at the restaurant "La Madonnina" in Cantello, then at the "Gambero Rosso" in San. Vincenzo, where I trained, following the advice of the chefs that taught me many tricks.

A Bioggio, a pochi chilometri dal centro di Lugano sorge il Ristorante Grotto Antico "Ul Gruttin", una piacevole novità nel panorama culinario ticinese. In quella che era nata come casa rurale nel 1842, oggi lo chef Omar Martinelli, delizia i suoi clienti con piatti deliziosi in cui fonde fantasia e innovazione. La sua cucina rispecchia il suo carattere: cordiale e disponibile con un'attenzione particolare ai clienti, che tende a mettere sempre a proprio agio per predisporli a degustare le sue specialità come il richiestissimo risotto allo champagne e altri piatti a base di selvaggina. Il ristorante è un luogo di incontro per tutti coloro che desiderano pace e tranquillità, dispone di due sale: una più grande e una più piccola chiamata "Ul Gruttin" che ospita cene organizzate.

Ci racconti brevemente la storia del ristorante, dal 1842 a oggi.

Nel 1842 il Grotto era una tipica casa di campagna in mezzo al vigneto che esiste ancora oggi. Negli anni 50 è iniziata una prima gestione come locale di ristorazione. Le pietanze erano soprattutto salumi e formaggi a quel tempo. Negli anni i locali sono stati ristrutturati, pur mantenendo la sala da cui prende il nome il ristorante, la cucina si è arricchita ed oggi io sono il terzo gestore.

Come sei approdato in Svizzera e a Lugano?

Quando ho terminato la scuola alberghiera a Luino, ho lavorato qualche anno in dei ristoranti in Italia, poi alcune conoscenze e amici mi hanno aiutato a trovare lavoro in Svizzera, in un momento in cui c'era molta richiesta di lavoro. Ho approfittato di questa occasione e sono molto soddisfatto della mia scelta, sia per la qualità della vita che mi ha offerto questo nuovo lavoro che per altri vantaggi, legati al territorio.

Chi è stato il tuo mentore? Dove hai imparato a cucinare?

Non ho mai seguito una persona in particolare, né una linea precisa nel modo di cucinare, mi è sempre piaciuto sperimentare e ho avuto la fortuna di poter farlo nei ristoranti dove ho lavorato. Prima presso il ristorante "La Madonnina" di Cantello, poi al "Gambero rosso" di San Vincenzo, dove mi sono formato anche seguendo i consigli degli chef da cui ho appreso molto.



Tell us about your family? Who cooks at home?

Since I was a child, I liked to play in the kitchen with my grandmother, and already at fourteen years, even before the catering school, I worked in the kitchen during the Summer holidays; I discovered my passion. When I am at home I cook for my partner and my son, although I also like to try the cuisine of new restaurants.

What kind of cuisine do you make at the Grotto Antico?

The cuisine of the Grotto is a modern cuisine with regional dishes fused with the international.. "Grotto" actually is only a name, because it is a real restaurant. I like to revisit the traditional cuisine, integrating it with food, spices and fruits of other countries, also tropical. The ingredients I use the most for my dishes are seasonal vegetables that sometimes I flavoured with pepper and ginger.

How many years have you been working here?

I started working at Grotto Antico in 2012, as a chef, then on February 1, 2015, I took over the restaurant.

How did you get inspiration for your dishes?

The inspiration I draw from seasonal products, magazines, Internet and chatting with colleagues and my staff. In the dining room we don't have a printed menu, but a blackboard we update weekly, so we always offer the freshest ingredients. Each time a customer returns to the restaurant, is tempted by a new choice on the menu, and it is like a circle: they are surprised and I try to surprise them in turn, it is a challenge that I ask to myself, but also a pleasure.

Do you put more imagination or innovation in your dishes?

Without imagination there is no innovation. In our restaurant we put innovation also in the way we prepare the dishes. I like to experiment with different types of cooking or particular ways of serving dishes.

Ci parli della tua famiglia? Chi cucina a casa?

Da quando ero bambino, mi piaceva giocare in cucina con mia nonna, e già a quattordici anni, ancora prima della scuola alberghiera, ho lavorato durante le vacanze estive in una cucina di un ristorante, avevo scoperto la mia passione. Quando sono a casa cucino io, sia per la mia compagna che per mio figlio, anche se mi piace anche provare la cucina di nuovi ristoranti.

Che tipo di cucina fa al Grotto Antico?

La cucina del Grotto è una cucina moderna con piatti del territorio fusi con la cucina internazionale. Di "Grotto" ha solo il nome, perché in realtà è un ristorante. Mi piace rivisitare la cucina tradizionale, integrandola con alimenti, spezie e frutta d'altri paesi, anche tropicali. Gli ingredienti che uso di più per i miei piatti sono le verdure di stagione che a volte insaporisco con pepe e zenzero.

Da quanti anni lavori qui?

Ho iniziato a lavorare al Grotto Antico nel 2012, come chef di cucina, poi il 1° Febbraio del 2015 ho preso in gestione il locale.

Da cosa traggono ispirazione le tue portate?

L'ispirazione la traggio dai prodotti di stagione, da riviste, internet e chiacchierando con i colleghi e il mio staff. In sala non abbiamo un menu cartaceo, ma una lavagna che aggiorniamo settimanalmente, così proponiamo sempre gli ingredienti più freschi. Ogni volta che un cliente torna al ristorante, si trova davanti ad una nuova scelta, ed è come un cerchio, loro si stupiscono ed io cerco di stupire loro, è una sfida che mi pongo, ma anche un piacere.

Nei tuoi piatti metti più fantasia o innovazione?

Senza fantasia non c'è innovazione. Nel nostro ristorante l'innovazione la mettiamo anche nel modo in cui prepariamo i piatti. Mi piace sperimentare con i diversi tipi di cottura o nei modi particolari di servire le pietanze.

What is your relationship with your staff?

Without my staff I would not be who I am. Thanks to them we can every day satisfy our customers: from the welcome, to the choice of the wine, the wine pairing, the meal itself and what is after. See a customer that returns encourages us to improve, both my staff both me. I appreciate them very much.

Is your kitchen international because the restaurant is attended mainly by foreigners?

Yes, at the restaurant we work a lot with companies from abroad, and thus diners they come from all nations. This also leads me to expand the taste in my kitchen, using ingredients that come from different parts of the world.

How has the kitchen of the "Grotto Antico" changed over the years?

When the Grotto opened its doors, it was a real grotto, that is, a place where you could eat simple and typically Ticinese food. Today we wanted to keep the environment rustic and elegant at the same time but with a more modern and refined cuisine.

How do you achieve success and keep it in the kitchen?

I have achieved the success thanks to the relationship I have with customers, with professionalism and quality. I realized that we must always meet their demands, in all fields. It is very important to have a good knowledge of wines and know how to match them to dishes. It is also essential to motivate the team to and for me to be supported by a family that supports me and understands the difficult work schedules.

How and where do you picture yourself in five years?

We are open only for a year, then it is still early to know, but I hope to be still here. The future is not written, it is what we create.

Che rapporto hai con il tuo staff?

Senza il mio staff non sarei quello che sono. Grazie a loro riusciamo ogni giorno a soddisfare i nostri clienti: dall'accoglienza, alla scelta e l'abbinamento dei vini, fino al pasto in sé e ciò che ne segue. Vedere che un cliente torna ci spinge a migliorare, sia loro che me. Li apprezzo moltissimo.

La tua cucina è internazionale perché al ristorante vengono in prevalenza stranieri?

Sì, al ristorante lavoriamo molto con aziende dall'estero, e quindi anche i commensali vengono da tutte le nazioni. Questo mi spinge anche ad ampliare il gusto della mia cucina, utilizzando ingredienti che provengono da diverse parti del mondo.

Come è cambiata la cucina del "Grotto Antico" negli anni?

Quando il Grotto ha aperto le sue porte, era un grotto a tutti gli effetti, cioè con una cucina semplice e tipicamente Ticinese. Oggi abbiamo voluto mantenere l'ambiente con un aspetto rustico ed elegante al tempo stesso, con una cucina più moderna e raffinata.

Come si fa a raggiungere il successo e a mantenerlo tra i fornelli?

Il successo l'ho raggiunto grazie al rapporto che ho con i clienti, con la professionalità e con la qualità. Mi sono reso conto che bisogna sempre soddisfare le loro richieste, in tutti i campi. È molto importante avere una buona conoscenza dei vini e saperli abbinare ai piatti. È anche essenziale motivare il team di lavoro ed essere supportato a livello personale da una famiglia che mi sostiene e capisce i difficili orari di lavoro.

Come e dove ti vedi fra cinque anni?

Sono aperto soltanto da un anno, dunque è ancora presto per saperlo, però spero di essere ancora qua. Il futuro non è scritto, è ciò che ci creiamo.

