



FEDERICO PALLADINO

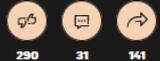
## «Wir werden wegen des Michelin-Sterns ganz sicher nicht teurer»

Der frischgebackene Tessiner Sternekoch Federico Palladino kocht nebenbei für einen Kinderhort. Seine Osteria Cuntitt im Mendrisiotto soll trotz des Aufhebens um seine Kochkünste genau so bleiben, wie sie ist.



von

**Gaudenz Valentin Looser**



Wir treffen Federico Palladino während der hektischen Vorbereitungen zum Gala-Abend [Sapori Ticino](#) im [Beau-Rivage Palace](#) in Lausanne. Der Schalk blitzt aus dem Gesicht des 30-Jährigen, er scherzt mit den Veranstaltern des vornehmen Feinschmecker-Abends, an seinen prächtigen Unterarmen prangen Tätowierungen von Lebensmitteln: Ravioli, eine **Karotte**, Thunfisch, Eier und Auberginen. «Als Nächstes kommt jetzt noch der Stern dazu», sagt Palladino verschmitzt. Von Stress ist dem Jungstar aus dem Tessin keine Spur anzumerken.

Dabei hat das Jahr 2023 das Leben von Palladino ziemlich durcheinandergewirbelt. Nachdem er schon 2022 als Aufsteiger des Jahres 15 **«Gault Millau»-Punkte** erreicht hatte, gabs 2023 noch einen 16. Punkt obendrauf, er holte sich seinen ersten Michelin-Stern und wurde zum Mitglied der Grandes Tables Suisses erkoren.

### **Herr Palladino, wann wussten Sie, dass Sie Koch werden wollen?**

Schon immer, seit ich mich erinnern kann. Seit ich mit meiner Grossmutter in der Küche stand und ihr half oder mit ihr auf dem Markt einkaufen war und all die Düfte und Geschmäcker wahrnahm.

### **Was ist Ihre allererste kulinarische Erinnerung?**

Es war ein regnerischer Tag wie heute, als ich noch ein kleiner Junge war. Wir bereiteten eine Minestrone zu und ich wollte, dass das Gemüse auf eine ganz bestimmte Weise geschnitten wurde. Der ganze Prozess hat mich wahnsinnig fasziniert.

### **Wer ist Ihr Leitstern in der Küche?**

In der Küche sicher meine Grossmutter. Sie hat mir die wichtigsten Geschmäcker gezeigt, zum Beispiel wie man Braten macht. Beruflich hat mich aber Gualtiero Marchesi am stärksten geprägt, der grosse Meister-Dirigent der Küche. Ich habe an seiner Kochschule Alma in Colorno bei Modena gelernt.

## Speisekarte mit moderaten Preisen

Es scheint fast, als habe der Erfolg Federico Palladino gefunden, nicht umgekehrt. Nach Wanderjahren entschied sich Palladino 2020 zusammen mit seiner Partnerin, der Sommelière Nicole Selva, die Masseria Cuntitt in Castel San Pietro zu übernehmen und zu restaurieren. Das Dorf liegt fast zuhinterst im Mendrisiotto. Niemand fährt da zufällig hin. «Endlich habe ich ein Lokal gefunden, das zu mir passt», liess er vernehmen. Und dann kam die Pandemie. Das Paar kämpfte ums wirtschaftliche Überleben. «Das war keine schöne Zeit», erzählt Palladino. Sie begannen, Essenslieferungen anzubieten. Das kam an. Die Zutaten dafür kauften die beiden grossteils in der unmittelbaren Umgebung.

Heute kennt ihn das ganze Dorf, er und sein mittlerweile sechsköpfiges Team – darunter auch sein 19-jähriger Bruder – beziehen weiterhin so viele lokale Produkte wie möglich. Die Speisekarte ist innovativ und glänzt mit sehr moderaten Preisen – das siebengängige Degustationsmenü gibt es für 138 Franken; die Weinbegleitung dazu kostet 70 Franken. Gelobt wird Palladinos Küche unter anderem für seine «genialen» («Gault Millau») Spaghettoni mit geräucherter San-Gottardo-Butter, verbrannter Amalfi-Zitrone und Orata Sashimi.

Das Cuntitt liefert die Mittag Mahlzeiten für den nahen Kinderhort und die Palladinos sind so stark im Ort verwurzelt, dass seine Reaktion auf den Auszeichnungsregen von 2023 schon fast wie ein lokalpatriotisches Bekenntnis klingt: Nein, er werde ganz sicher in Castel San Pietro bleiben, nein, er werde seine Preise nicht erhöhen. «Ich habe einfach Freude daran, mit meinem Team und unserer Philosophie zu arbeiten. Und das wird so bleiben.» Sagts und verschwindet in Richtung Küche.

Sein Gang am Saporì Ticino heisst «Glacier 51 in tre cotture». Ein raffiniertes Ravioli-Gericht mit Steinpilzen und Kartoffeln.