

Sapori & amori

La finale
Top chef, vince
Matteo Fronduti,
«cuoco di periferia»

di **Gabriele Principato**

Alla fine ha vinto lui, lo «chef di periferia». A trionfare nella prima edizione di Top Chef Italia, il talent show di canale Nove, è stato Matteo Fronduti (nella foto). Classe 1978, viene dalla periferia di Milano, dove ha aperto il suo locale, il ristorante *Manna*, che con la sua cucina anti-borghese punta a stupire e a collocarsi fuori dai circuiti classici. «Adesso tornerò a lavorare nel mio locale e dividerò i 50 mila euro di premio con la mia



brigata. Loro mi hanno permesso di assentarmi senza preoccupazione per tutto il tempo necessario. Glielo devo». Non sogna stelle Michelin — racconta — ma solo di rendere di successo il suo ristorante. «Un luogo frequentato da un pubblico che ne assapori i piatti, ne ami la filosofia, ne gioisca e ne paghi i conti. E partecipare a Top Chef Italia è stata una grande cassa di risonanza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Berton a Esposito, da Baiocco a Bocchia e Maenza: gli chef stellati (e non) si spostano sull'acqua dolce per sperimentare. Una tribù silenziosa che crea e inventa, soprattutto nei grandi resort

Silenzio, si cucina (e si innova) sul lago

Il volume



Sapori di lago. Cucina d'acqua dolce tra Italia e Svizzera di M. Cristina Castellucci e Susy Mezzanotte (Sime Books): una raccolta di oltre 50 ricette di 25 chef stellati ed emergenti, per raccontare i piatti che nascono intorno ai laghi

L'autunno inoltrato può essere il momento migliore per concedersi uno sfizio. Gourmet. E in questa fase il maggior fermento arriva dai laghi. Dove la gita è un grande classico. La novità è che adesso, oltre il panorama, è la cucina a riservare sorprese. Perché si osa e si innova, pur nella tradizione. Radicandosi ai prodotti del territorio, puntando al km Zerissimo (se esiste...). Nella tribù di sperimentatori è appena entrato *Berton al Lago*, ristorante inaugurato nel nuovo 5 Stelle *Il Sereno*, sul lago di Como, disegnato da Patricia Urquiola. Qui lo chef stellato ha portato la sua cucina raffinata e meticolosa, integrandola però con le suggestioni della zona. A cominciare dal pesce, rigorosamente d'acqua dolce: lavarelli, trote, salmerini, persico. Alla guida della cucina c'è lo chef napoletano Raffaele Lenzi. La prima carta è «bertoniana»: tra risotto zafferano o cubettone di vitello alla milanese con limone, e dolci speciali. Per un assaggio sempre nell'hotellerie gastro-

appetibile vale la pena sicuramente la cucina dello chef Matteo Felter, al *Grand Hotel Fasano*, lusso e discrezione a Gardone Riviera. O anche la fantasia rigorosa del giovane chef del *Lefay Resort*, Matteo Maenza, la cui maestria vale il viaggio. Se poi avete voglia di qualcosa di unico, allora non si può non citare *Villa Feltrinelli*, entrambi a Gargnano, e il suo resident chef, Stefano Baiocco. La sua ostrica in gazpacho e straciatella o il carnaroli mantecato al limone con gamberi non passano inosservati. Baiocco padroneggia più di ogni altro l'arte delle erbe aromatiche, dei germogli e dei fiori commestibili, da lui coltivati nell'orto.

Sul lago di Como, invece, l'invito è al *Grand Hotel Tremezzo*. Cenare nel ristorante La Terrazza come Greta Garbo, degustando la cucina di Osvaldo Presazzi, non è da tutti. Poco distante, a Blevio, una firma

della ristorazione nazionale: Gennaro Esposito, due stelle Michelin alla Torre del Saracino di Vico Equense. Al *Castadiva Resort* firma il Ristorante Orangerie, guidato da Massimiliano Mandozzi. A Bellagio, invece, il *Mistral* di Ettore Bocchia, padre della cucina molecolare italiana. Mentre sul lago d'Orta troneggia *Villa Crespi* di Antonino Cannavacciuolo, due stelle Michelin. Aperto nel 1999, propone sapori autentici che uniscono Piemonte e Campania.

Le proposte

Tra i piatti de *Il Sereno*, si va dal classico risotto allo zafferano al cubettone di vitello alla milanese con limone

Torniamo sulle rive del lago di Garda, culla di una cucina di altissima qualità. Qualche nome tra gli stellati: Riccardo Camanini di Lido 84, a Gardone Riviera, esalta con le sue ricette innovative le materie prime di piccoli produttori locali. Giuliana Germiniasi di Capriccio, a Manerba, propone una cucina classica, mediterranea, rivisitata in modo creativo. A Verbania, sul lago Maggiore, invece, il regno di Marco Sacco, il ristorante *Piccolo Lago*, due stelle Michelin. Speciale il suo Spaghetto d'Italia: salta-to in bianco, con polvere di pomodoro, Mascarpa ossolana e cavolo nero scottato. E spostandoci più a sud, ecco *La Trota* dei fratelli Serva a Rivodutri (Rieti). In menù? Ovviamente pesci d'acqua dolce.

A.F.

@angelafranda
© RIPRODUZIONE RISERVATA