



## VISTI DA VICINO – STEFANO BAIOTTO CHEF DI VILLA FELTRINELLI

Stefano Baiocco, marchigiano di Ancona, è lo chef dal 2004 di Villa Feltrinelli a Gargnano, sulla sponda bresciana del Lago di Garda, due stelle Michelin, uno dei maestri della cucina vegetale, con ricette che esaltano erbe di campo, verdure e foglie sino a creare una tavolozza variegata di gusto e profumi.

Per la nostra rubrica 'Visti da vicino' lo abbiamo incontrato a 'San Pellegrino Sapori Ticino', la celebre rassegna culinaria frutto dell'idea di Dany Stauffacher, che quest'anno ha richiamato nel cantone svizzero famosi chef stellati italiani.

**«Stefano, quanti anni hai?»**

« 48 anni »

**«Da quanti anni sei davanti ai fornelli?»**

«Dall'età di quindici anni, quando dopo avere frequentato il primo anno di Ragioneria ed essere stato promosso, decisi che la contabilità non era la mia strada e mi iscrissi all'Istituto Alberghiero. Dopo le prime esperienze sui locali del territorio e della costa romagnola iniziai il mio viaggio nel 'top' della ristorazione partendo da Pinchiorri a Firenze e proseguito via via a Parigi, nei tre stelle Michelin di Alain Ducasse e Pierre Gagnaire, in Giappone al Ryugin di Seiji Yamamoto e al Kikunoi di Yoshihiro Murata, sino in Spagna, nei ristoranti El Celler de Can Roca di Joan Roca, al Mugaritz di Andoni Luis Aduriz, al Quique Dacosta, ed elBulli di Ferran Adrià. Di nuovo in Italia nel 2001 a Palazzo Sasso di Ravello e dal 2004 a Villa Feltrinelli»

**«Qual è il piatto al quale sei particolarmente legato?»**

«Non c'è un piatto in particolare ma quello che mi ha reso un po' più conosciuto è la 'Semplice insalata', una composizione di tutte le erbe, tutti i germogli e fiori commestibili che noi abbiamo a Villa Feltrinelli»

**«Dall'antipasto al dessert quattro piatti che hanno avuto il maggiore consenso dei tuoi commensali nella stagione turistica appena conclusasi?»**

«Come antipasto il 'Tutto pomodoro' e a seguire la 'Lasagna di plancton', il 'Coniglio alla cacciatora' e per dessert il 'Cocco, lime e ruta'»

**«Come definiresti la tua cucina?»**

«Pulita, netta ed elegante. Molti l'hanno definita anche 'Femminile' e devo dire che in questa definizione mi ci ritrovo»

**«Un prodotto che non manca mai nella tua dispensa?»**

«Le erbe aromatiche. Non è un prodotto da dispensa ma un prodotto che utilizzo spesso nella mia cucina»

**«Tradizione e tecnologia. Un binomio vincente per la ristorazione del terzo millennio?»**

«Un binomio vincente non solo del terzo millennio ma per sempre»

**«Prima di mettere un tuo piatto in carta ascolti qualche consiglio?»**

«I miei piatti nascono da un'idea che poi sottopongo ad una prova e se necessario faccio le modifiche fino al punto che la mia nuova proposta sia gustosa ed esteticamente perfetta»

**«Il tuo obiettivo futuro?»**

«Un sogno è salire al piano di sopra. Raggiungere la terza stella Michelin. Mentre l'obiettivo è continuare a potere lavorare bene utilizzando prodotti di qualità come già stiamo facendo».

<https://www.golosoecurioso.it/it/visti-da-vicino-stefano-baiocco-chef-di-villa-feltrinelli>