



Un seducente lago di Ginevra nei piatti “locali” di Décotterd

Un seducente lago di Ginevra nei piatti “locali” di Décotterd

La miglior valorizzazione del territorio attorno al lago di Ginevra: è una cucina locale insignita di due stelle Michelin quella di Stéphane Décotterd, ospite a [Sapori Ticino](#).



Stéphanie e Stéphane Décotterd

Un'altra edizione per la **kermesse** che, tra location ticinesi mozzafiato e ospiti di altissimo livello, ogni anno conquista la Svizzera. È così da 13 anni, anche se gli appuntamenti per questo 2019 (ormai in fase di conclusione) hanno raggiunto vette mai viste prima: ben 20 serate con 22 stelle Michelin per 17 location.

Se immaginare di seguirle tutte può sembrare tanto elettrizzante quanto impegnativo, si può essere sufficientemente informati/fortunati da "pescarne" una tra le tante, capace però di lasciarti un ricordo nitido e piacevole nella memoria. Per me è stato così: una piccola stazione a mezz'ora da Lugano; un trenino panoramico (attivo con diverse corse tutta l'estate, se lo segnino gli amanti del trekking) che sale per 1.400 metri raggiungendo quota 1.700; un momento per restare ammaliati di fronte al **Fiore di Pietra**, progetto architettonico firmato Mario Botta sulla cima del monte Generoso, oggi anche bistro e ristorante gourmet; e infine... la cucina due stelle Michelin di **Stéphane Décotterd**.

Umile, talentuoso, legato ai sapori del suo territorio, Décotterd è stato ospite

per una sera. A precederlo, con qualche sfiziosità e un calice (si fa per dire) di Laurent-Perrier, il resident **Luca Bassan**. Accomodati poi al quarto piano, con vista verso il basso a perdersi tra le vallate svizzero-italiane, è stato il momento della cucina di Stéphane. Una cucina in cui «il territorio è alla base di tutto». Un vertice che, insieme a qualità dei prodotti e stagionalità, delinea i fuochi della filosofia firmata Décotterd. È così che, ispirata al Canton Vaud, ha preso vita una serie di portate capaci, una dopo l'altra, di raccontare una storia, quella di uno chef che «lavora tanto per valorizzare la materia prima, senza mai snaturalizzarla», di un ristorante che a Brent conta oggi non solo 2 stelle, ma anche 18 punti della Guida Gault&Millau.



Tartare di filetto di Limousin di Saint-Légier con caviale siberiano Oscière, gelatina di cetriolo e ginepro

Qualche piccola amouse bouche per esprimere in maniera chiara ed immediata la ricercatezza sul prodotto locale: un Pane soffiato all'inchostro di seppia; poi Sérac d'Alpage, pane di segale, nougat alla frutta secca; una sorta di soufflé con Malakoff de Gruyère Aop e patate; un Tortino di capra fresco laccato alla barbabietola; una Tartelletta di Cuchaule con mostarda di Bénichon. Piccole esplosioni di gusto a far da apripista ad un antipasto che, nel complesso, potrebbe tranquillamente esser classificato come il piatto migliore della serata: Tartare di filetto di Limousin di Saint-Légier con caviale siberiano Oscière, gelatina di cetriolo e ginepro. Il cetriolo già da sé è un viaggio sensoriale unico; i gusti degli ingredienti nel piatto si amalgamano in bocca alla perfezione; la chips a forma di fiore, un chiaro rimando all'ispirazione green che fa da contorto alla tartare, crea quel gioco di consistenze che dà quel tocco di completezza all'intera composizione, una vera opera d'arte.

Tocca poi al Coregone (come poteva mancare il pesce di lago per un cuoco che esalta il territorio nei pressi del lago di Ginevra?) accompagnato da tre diversi vegetali - una pianta selvatica (la Serpentaria), una pianta acidula
