

# L' "Essenza" del gusto si trova ai piedi del Monte Rosa

scritto da Giovanni Caldara | 05/01/2024



## **A Verrès, in Valle d'Aosta per una nuova tavola guidata dal talentuoso chef Mattia Turcato**

Come ritta e impegnativa è la strada che conduce alla vetta - giustificata dalla vista che si gode poi di lassù - parimenti si presenta la **cucina di Mattia Turcato**, chef di **Essenza Ristorante Vineria** aperto da pochi mesi a **Verrès (AO)** in **Valle d'Aosta**.

Del resto è proprio un punto di partenza strategico, questo del ristorante che sorge all'interno dell'**omonimo hotel appena fuori del casello dell'autostrada per Aosta**, ai piedi di quella **Val d'Ayas** che è meta di numerose località turistiche (come **Champoluc**) affacciate sulle maestose vette del Monte Rosa. E il cui richiamo alle più celebri creste (il Castore e la Dufour) è contenuto per giunta nei nomi dei percorsi degustazione che compongono il menu.

## **Essenza Ristorante a Verres: il menu**

Ma è soprattutto il taglio impresso ai piatti da questo giovane chef bolognese, che ben valorizza le eccellenze del territorio valdostano pur senza limitarsi ad esse, a far parlare della propria cucina nei

termini di **sintonia profonda con l'ambiente che lo circonda**: con quella montagna, cioè, che a volte si presenterà all'avventore come incantata, altre invece aspra e dunque ben più difficile da seguire, pur mantenendosi, tale cucina, sempre stimolante e destinata senza dubbio a un sicuro affinamento.

Pescando dalla carta (antipasti dai 15 ai 18 euro, primi piatti a 18-24€, secondi piatti a 20-35€) o dai **tre menu degustazione** (il primo all'encomiabile prezzo di 35 euro per tre portate, quindi 47€ per 5 portate o a 70€ per il menu dedicato alla caccia) balza subito all'occhio la predilezione spiccata che **Mattia Turcato** riserva alla selvaggina. Passione, questa, che lo chef trentenne padroneggia con sapienza grazie anche alla scuola di un autentico maestro della "caccia d'autore" come **Igles Corelli** nel cui [ristorante stellato Atman](#), all'interno di Villa Rospigliosi a Lamporecchio in provincia di Pistoia, Turcato si è formato fino a ricoprire il ruolo di sous-chef sotto la guida, successiva, di **Marco Cahssai**.

### Alcuni piatti di Mattia Turcato

Piatti di grande ambizione sono il *Tagliolino di grano saraceno* (con pesto di montagna, nocciole e fontina d'alpeggio insieme a del ragù crudo di fagiano e a un'aggiunta di brodo leggermente speziato sempre di fagiano), ma anche e soprattutto l'ottimo *Estremo di riso alla valdostana*.



Tagliolino di grano saraceno con pesto di montagna, nocciole e fontina (Foto © Giovanni Caldara).

«Estremo - ci spiega lo chef - perché oltre alla classica fontina, alla toma e al burro d'alpeggio ho voluto ampliare e amplificare ulteriormente il "gusto di stalla" tipico del

riso alla valdostana impiegando le interiora bovine e quelle di agnello: ho utilizzato infatti animelle e lingua cotte, mentre il fegato e il cuore di agnello sono crudi, il tutto completato da una nota caramellata data da un fondo bruno ottenuto dagli scarti delle interiora, mentre per sgrassare l'insieme ho pensato a un pesto balsamico di erbe a base di levistico, aneto e finocchietto selvatico».



Estremo di riso alla valdostana (Foto © Giovanni Caldara).

Il potente *Camoscio* - protagonista della portata principale - viene dapprima fatto maturare per 30 giorni nella cera d'api, quindi cotto al barbecue e accompagnato dalla **salsa peverada**, da un fondo di camoscio, quindi dalla sua tartare insieme a una composta di mela renetta e misticanza condita con carbone vegetale e genepi.



Camoscio cotto al barbecue, con salsa peverada (Foto © Giovanni Caldara).

Buono il dessert che vive dell'equilibrio tra le note dolci e quelle erbacee: *Latte* (mousse di latte d'alpeggio) miele di castagno e tiglio del pluripremiato **apicoltore Daniele Corradi** (che è anche l'appassionato maître e sommelier del ristorante capace di proporre percorsi enologici tutt'altro che banali) e spuma di camomilla. Quindi il *Cremoso al fieno, sedano marinato e granita di Chartreuse* cui è affidato il ruolo di rinfrescante finale di questa sosta più che raccomandabile che dal fondo di una valle con la sua cucina ci proietta dritti verso vette già elevate.



Mousse di latte, miele di  
castagno e tiglio



Cre moso al fieno, sedano marinato  
e granita di Chartreuse

(Foto © Giovanni Caldara).

**Essenza Ristorante Vineria**

Via Circonvallazione 119, Verres (AO)

Tel. 0125 920148 | [essenzaverres.it](http://essenzaverres.it)