

«Mistral», il vento che soffia forte sull'alta cucina italiana

scritto da Giovanni Caldara | 15/05/2024



Nel ristorante di Villa Serbelloni a Bellagio, la “perla del lago di Como”, per una cena e una chiacchierata con lo chef Ettore Bocchia tra i fondatori della cucina molecolare

La tappa a **Villa Serbelloni a Bellagio (CO)**, sul lago di Como, rappresenta per chiunque una sosta d’eccezione. La nobile dimora, **edificata nel 1853** e capace di coniugare stile impero e neoclassico con tocchi liberty è adibita all’ospitalità da ben 150 anni e da sempre è destinazione assai ambita per turisti facoltosi (specie oggi gli americani).



Villa Serbelloni è una nobile dimora edificata nel 1853 (Foto © Ufficio stampa).



Il panorama del Mistral (Foto © Stefano Caffarri).

Mistral a Bellagio, un ristorante d'eccezione

A Villa Serbelloni si va per la grande bellezza di un *made in Italy* da tutti invidiato, ma non solo: perché l'appassionato gourmet che si ritaglia una cena nel suo esclusivo ristorante **Mistral** dallo **chef Ettore Bocchia** (aperto tutte le sere da fine marzo agli inizi di novembre) vivrà qui un'esperienza autentica di quella che siamo soliti definire "alta cucina".

Di quell'alta cucina che, come avviene per l'alta moda, è capace d'influenzare poi, e dal livello più elevato, anche le scelte e i nostri stili di tutti i giorni. Servendosi di **materie prime d'eccellenza** come di una **tecnica cristallina** in grado di valorizzarle e restituirle al loro meglio.



Lo chef Ettore Bocchia (Foto © Ufficio stampa).

«Nell'approvvigionamento delle materie prime non posso dire che esiste un prodotto migliore di quello che posso permettermi io. Dal canto mio, conosco a fondo ogni ingrediente, ciascun produttore e sono aggiornato sulle tecniche per valorizzarlo al meglio. Perché con una materia del genere l'unico limite che potrà esserci è dato solo da me stesso e dalla mia abilità», così lo **chef Ettore Bocchia** per introdurci alla sua visione della cucina.

Vale per lo straordinario ***Fegato grasso d'oca etico*** "Eduardo Sousa", protagonista di un antipasto dedicato, e prodotto in Spagna in soli 400 kg l'anno e ottenuto dalle migliaia di oche lasciate libere in una *dehesa* (il tipico sistema agroforestale) in Extremadura e che, dunque, altrettanto liberamente e non forzate, si nutriranno abbondantemente in vista della successiva migrazione.

Stesso discorso per un altro prodotto distintivo come il **pavone** - servito al Mistral in un piatto iconico dello chef: ***I tortellini di pavone con marò di fave, funghi e il suo ristretto***. Un animale esclusivo, questo coloratissimo uccello, che rimanda ai fasti delle corti rinascimentali, ma che per lo chef rappresenta un legame affettivo con la propria terra d'origine:



I tortellini di pavone con marò di fave, funghi e il suo ristretto (Foto © Stefano Caffarri).

«Il pavone nasce come mio ricordo d'infanzia. I proprietari terrieri, nella Bassa parmense, mangiavano il pavone. Oggi viene allevato esclusivamente per me in Piemonte

e io ne acquisto cinquanta, sessanta capi ogni anno».

Da citare anche un altro piatto importante della carta del Mistral quale ***Il giardino di Jacopo: Verdure ed erbe selvatiche, tartufo Melanosporum con crema di zucca e brodo di patate al forno.***

«Una creazione che nasce da una collaborazione speciale con questo agricoltore, Jacopo - racconta lo chef, ormai da oltre trent'anni prima in forze e quindi dal 1999 al timone delle cucine di Villa Serbelloni -. Le sue verdure giungono al ristorante tre volte la settimana. E un cuoco si dedica appositamente a esse. Dal momento che sono e voglio essere una persona rispettosa degli altri, sono io a stabilire il prezzo di queste verdure, dico cioè a Jacopo quanto deve guadagnare cosicché il suo lavoro sia sostenibile. Lui è felicissimo e io avrò in cambio la garanzia di un prodotto eccellente su cui poter contare».

Oltre che per il Mistral a Bellagio, per gli addetti ai lavori il nome di Ettore Bocchia è indissolubilmente legato alla ***cucina molecolare***, di cui lo chef emiliano è uno dei fondatori e protagonisti assoluti: anzitutto a partire da quel lavoro in collaborazione con il dipartimento di Fisica dell'Università di Parma che ha rivoluzionato il linguaggio della cucina. A mo' d'esempio si prenda un autentico *signature dish* come il suo ***Rombo selvatico cotto nello zucchero con spuma di patate, verdure al vapore, salsa ai porri:***

«La materia prima, lo abbiamo detto, è fondamentale anche perché questo tipo di tecnica metterà in luce gli eventuali suoi difetti - spiega lo chef -: qui lavoro un rombo selvaggio della Galizia di 12 kg. Il rombo è immerso negli zuccheri e viene avvolto in una foglia di porro. La cottura è talmente rapida, 3 minuti circa a 200 gradi, che consente al pesce di trattenere e restituire tutti gli aromi e i suoi succhi. Anche un diabetico può mangiare questo piatto perché non vi è alcuna contaminazione».



Poulette de Bresse (Foto © Stefano Caffarri).

Di pari complessità - e altrettanta soddisfazione - è poi un piatto importante di chef Bocchia dal nome evocativo: ***Semplicemente complesso: Granchio della Kamchatka, Scampo di Mazara del Vallo e gambero gobbetto, caviale Asetra***, dove le cinque preparazioni di crostacei ricevono altrettante cotture, tutte distinte e calibrate, così da restituire al palato quell'intensità gustativa che è diversa per ciascun pesce.

«A volte mi viene chiesto: ma con la tecnica forse si mangia? - è il nostro congedo con questo cuoco appassionato che guida con dedizione totale una squadra composta, qui a Villa Serbelloni, da 30 cuochi cui s'aggiungono 35 camerieri e 6 barman - Ma la tecnica è proprio quella che ci aiuta a mangiare meglio. Al di là del virtuosismo dello chef, quando hai un prodotto del genere puoi solo distruggerlo o, si spera, valorizzarlo ed esaltarlo».

Ristorante Mistral c/o Grand Hotel Villa Serbelloni

Via T. Olivelli 1, Bellagio (CO)

Tel. 031.956.43 | www.villaserbelloni.com