REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

Home › Dove Dormire in Italia › Ospitalità di charme › Per oltre 10 anni al fianco di Gualtiero Marchesi: chi è Fabrizio...

Dove Dormire in Italia | Ospitalità di charme | Dove mangiare in Italia | Ristoranti di tendenza

Per oltre 10 anni al fianco di Gualtiero Marchesi: chi è Fabrizio Molteni l'allievo diventato Maestro

Meta obbligata per chiunque voglia gustare piatti raffinati nel giardino, nei salotti, nelle camere e sulle terrazze delle suite. Qui Fabrizio Molteni, allievo di Gualtiero Marchesi, propone una cucina di altissimo livello, ricercata e mai banale, valorizzando al meglio le materie prime del territorio.

Di **Marco Colognese** - 15 maggio 2021

👁 93 0

Il lago di Garda è uno di quei posti che non lascia indifferenti: tocca tre regioni e le sue sponde, accomunate da una bellezza che a volte è davvero stupefacente, hanno ciascuna una personalità differente. **Sirmione** è una piccola cittadina suggestiva con il suo castello imponente a sorvegliare il centro storico che si estende su una penisola che divide il basso lago. ***La Speranzina*** si raggiunge con un piccolo tour tra le strette, pittoresche stradine: ci si chiede come funzioni il parcheggio: nulla di più semplice e comodo perché il personale di servizio, solerte come pochi, vi aiuterà a scaricare i bagagli nel caso si rimanga (ne vale la pena) a dormire e si occuperà dell'auto.

Perché questo, che è un luogo del gusto, è anche un **confortevole** *relais* con **tre stanze di diverse dimensioni di cui due suite** che la **famiglia Giordani** ha voluto ampie e lussuose, tanto che una di queste ha al suo interno una **spa privata**. La vista, dato indispensabile e quasi scontato, è notevole e si perde sull'acqua, sia si pranzi in giardino, sia ci si trovi all'interno del ristorante.

Gli spazi sono stati rinnovati nel 2017 con una cucina ampia e ipertecnologica progettata da **Stefano Giordani** in collaborazione con **Silvio Tedeschi**: scavata in settecento metri cubi di terra sul livello del lago, ha richiesto due stagioni invernali per essere realizzata ed è stata pensata in modo eco-sostenibile con una **gestione innovativa del fabbisogno energetico**, tanto da funzionare con un quarto dell'elettricità normalmente richiesta per le sue dimensioni e un'attenzione particolare alla salubrità dell'ambiente grazie a una potente unità di trattamento dell'aria.

Lo spazio è decisamente abbondante con i suoi trecento metri quadri: una cucina del genere non poteva che essere affidata a un professionista di grande spessore. La scelta è caduta su un professionista di solidità estrema e scuola importante come ***Fabrizio Molteni***: classe 1977, comasco, inizia da apprendista in Val D'Aosta e fa una prima esperienza di poco più di un anno all'Albereta con **Gualtiero Marchesi**. Una pausa sempre in Lombardia e si ritrova di nuovo in Franciacorta per un paio d'anni. Una stagione estiva a *Crans Montana* precede un nuovo rientro a Erbusco, dove in cucina ci sono personaggi del calibro di **Paolo Lopriore ed Enrico Crippa**. Morale della favola, tra sedi estere intitolate al maestro e altre esperienze a Roma e Cannes diventa chef all'*Albereta* dal 2004 al 2011.

Fabrizio Molteni

"***Sono arrivato qui alla Speranzina dopo svariati colloqui, ho capito che era un progetto serio nel quale investire***". Quando gli si chiede come sia stata l'esperienza con Gualtiero Marchesi, Molteni è sicuro: "***Quasi quattordici anni complessivamente nelle file del suo gruppo ti lasciano dentro qualcosa, soprattutto quando lavori a stretto contatto con il maestro: il signor Marchesi era la forma della cultura a trecentosessanta gradi***". Un'esperienza che segna: "***Non sta a me giudicare cosa lui mi abbia trasmesso, perché pensi siano i piatti a dover parlare. Però la cosa più grande che mi ha lasciato è stata quell'umanità che riusciva a trasmettere, come si poneva con le persone. Il suo rapporto con i collaboratori, così come con la materia prima: da trattare con il massimo rispetto***".

Fabrizio ha una visione precisa: *"Il mio stile è pulito, senza fronzoli, fatto di elementi semplici che mescolati insieme esplodono"*. Se gli si chiede come veda il futuro della cucina è perentorio: "***Ci sono due direzioni differenti: quella di chi si approccia a una cucina solida, costruita dalle basi e chi invece, diciamo così, preferisce divagare: la mia è la prima, dalla parte dello studio e della tecnica al servizio del gusto***".

Tartare di capesante "alla pizzaiola"

È il caso della ***Tartare di capesante "alla pizzaiola"***: un velo candido di mozzarella di bufala, origano e polvere di peperone crusco che nasconde, avvolge e protegge il mollusco in tartare con taglio hawaiano e condita con citronette al limone salato e una purea di datterini fermentati. Un lembo di cetriolo in conserva sovrasta il tutto, quasi come un omaggio a Lucio Fontana e ai suoi concetti spaziali.

Insalata tiepida di spaghetti

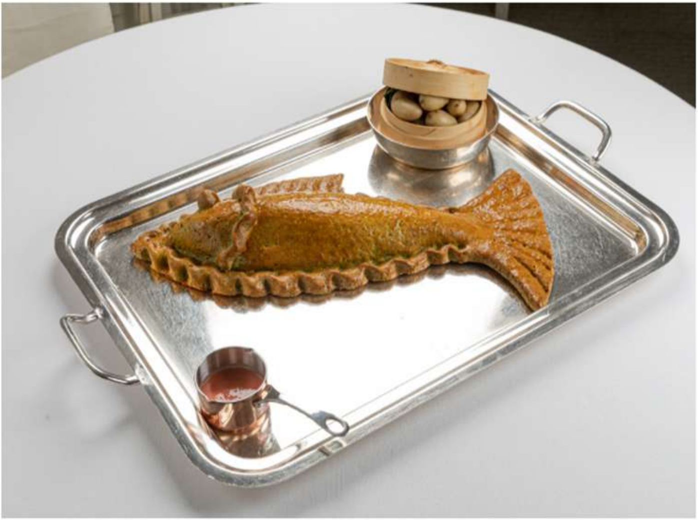
Notevole l'***Insalata di spaghetti freddi, arrabbiata al pomodoro fermentato, caviale d'aringa e profumo di basilico***. Allo stesso modo seducono per morbidezza e intensità i ***Tortelli con gorgonzola a mascarpone, astice Bretone e noci***, in perfetto equilibrio tra ingredienti non semplici da abbinare tra loro.

Tortelli

Il ***Morone del mar Ligure in salamandra con frutti del mare, salsa di curry*** è un pesce molto interessante: specie pelagica di profondità. Raggiunge grandi dimensioni, tra i 120 ai 150 centimetri. Viene cucinato a secco, ad altissima temperatura in modo che le carni si rassodino, l'albumina coaguli e assuma una consistenza simile alla carne. È accompagnato da porri e funghi *shitake* appena spadellati affinché mantengano la loro carnosità e completato da un classico intingolo italiano, sugo d'arrosto grasso e sapido con le sue note marcate di carne al forno.

Morone

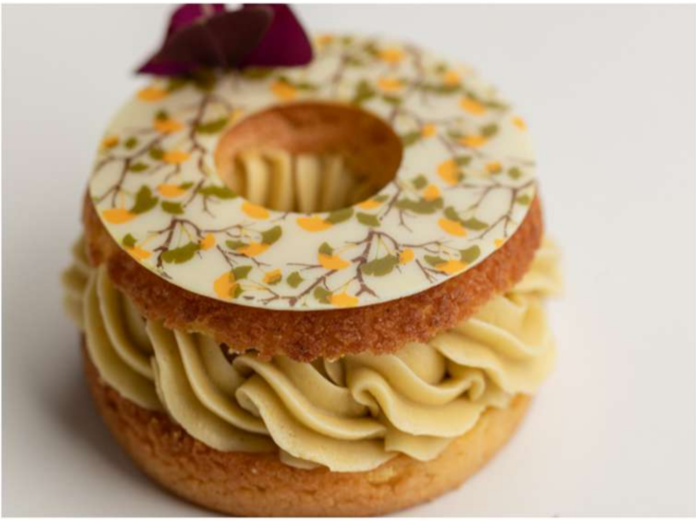
Di grande gusto il ***Branzino d'Olbia in crosta di sale con patate e salmoriglio***. Cotto in purezza in uno scrigno di sale ed erbe aromatiche è un piatto in cui *"la qualità della materia prima fa da padrona e una cottura al limite della perfezione è l'unica cosa che non possiamo permetterci di sbagliare"*. E in questo caso anche la sala ha un peso determinante al momento del servizio e della **sporzionatura** che dev'essere impeccabile.



Morone

Morone sporzionatura

Si chiude in dolcezza e alta tecnica con il ***Paris-Brest***, nato per celebrare la celebre gara ciclistica è evocativo già dalla sua forma, rotondo come la ruota di una bicicletta. Pasta choux, vellutata crema al pistacchio, caramello salato e morbida crema chantilly con la croccantezza di briciole di pistacchio sabbiato e la freschezza delle piccole falde di kumquat candito: in fondo il tocco del *Garam Masala* allunga con la sua intensa speziatura.



Paris-Brest