

## "Nord, Centro e Sud" - Ristorante Sottovoce by Stefano Mattara

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, germogli lupini e aroma all'arancia rossa.

Michelin Guide

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, germogli lupini e aroma all'arancia rossa.

Michelin Guide



Condividi



**N**ato e cresciuto in quel di Como, mi è capitato più volte di ritrovarmi in riva al lago, soffermarmi ad osservarlo e restarne sempre affascinato, quell'atmosfera un po' magica che regala emozioni e sensazioni, sospeso a metà tra due stili di vita che si inseriscono nell'immaginario vacanziero comune: il lago e la montagna. Negli anni ho notato come è variato il panorama della mia clientela, ad oggi sempre più spesso turisti Europei, Americani, Russi e Arabi, che amano l'Italia dai mille colori, profumi e sapori e hanno scoperto la magia del mio lago.

Da qui l'idea di regalare loro un'emozione che racchiudesse il sapore dei miei viaggi in Italia, un omaggio alle materie prime eccezionali che solo noi abbiamo, di cui il "bel paese" va fiero, un piccolo viaggio emozionale tra nord centro e sud. Partiamo dal nord con la grande tradizione del riso, utilizzando l'ingrediente principe e la mia qualità preferita: il Carnaroli di Pavia.

In omaggio al centro, come non pensare subito alla mozzarella, amata e apprezzata in tutto il mondo, che ho pensato di proporre sottoforma di crema di burrata da noi affumicata al legno di faggio.

Proseguiamo il viaggio verso sud e ci fermiamo in quel di Mazara del Vallo con il suo gambero dal colore rosso intenso e brillante che ricorda il sole e l'estate, dal caratteristico sapore dolce che contrasta quindi l'affumicato della burrata.

Per equilibrare il piatto con la croccantezza si resta sempre in Sicilia con il suo pistacchio, per l'acidità le arance e per la freschezza i germogli lupini.

L'effetto WOW finale? Aroma di arancia rossa nebulizzata al momento davanti all'ospite che lo inebria e lo prepara al viaggio del cuore che sta per assaporare.

Ristorante **Sottovoce**, Como, chef Stefano Mattara