

## La cucina di Stefano Mattara al Sottovoce di Como: come andare oltre alla territorialità

Lo chef innerva di tecnica e intelligenza le cucine del Vista Palazzo, hotel di gran qualità affacciato sul lago lariano, nel pieno centro della città: tante impressioni positive, il percorso è in netta crescita

12-03-2023

a cura di Carlo Passera



**Stefano Mattara**, chef del *Sottovoce* al *Vista Palazzo Lago di Como*, nel pieno centro del capoluogo lariano

Rileggo gli appunti sparsi, come sempre disordinati ma espliciti nella loro essenza, presi durante una cena di qualche settimana fa: "*Molta armonia anche nei piatti più golosi ---> risotto. Uso equilibrato del fumo ---> risotto, lollipop. Interessantissimi i bottoni e la pernice. Grande attenzione alle texture. Bottoni ---> bel carattere, ottimo equilibrio dolce acido*". Ecco: spesso mi prendo un po' di tempo prima di scrivere di un ristorante, banalmente perché le cose da fare son tante ma più sottilmente giacché la distanza temporale aiuta a sedimentare i ricordi, a scrivere con più equilibrio, persino a rivalutare entusiasmi o bocciature del momento che, ripensandoci con calma, magari non appaiono più così giustificati, magari erano indotti da euforia e tristezza transeunti, non siamo mica macchine. Insomma, si fa un lavoro di revisione a distanza, che mi pare utile. In questo caso, invece, non c'è nulla da rivedere. Gli appunti mi paiono rappresentare molto bene la cucina di **Stefano Mattara**.

Lo avevamo conosciuto anni fa quando lavorava alla *Locanda degli Eventi*, in un'ex caserma della Guardia di Finanza proprio sulla frontiera tra Italia e Svizzera ([leggi qui](#)): ci aveva dato l'impressione di essere un solido professionista con qualcosa di ancora inespresso chissà se per limiti oggettivi (non tutti sanno essere all'altezza del proprio talento) o per i margini ristretti che gli concedeva il contesto nel quale lavorava, non certo ideale per proporre un taglio più gastronomico. Dunque, la sua cifra era quella o vi erano potenzialità inesprese che altrove si sarebbero potute meglio dispiegare? Ci era rimasto il dubbio. La nostra cena al *Sottovoce* dell'elegante hotel *Vista Palazzo*, in centro a Como e con vista - ça va sans dire - sullo specchio d'acqua, ha risolto la questione: è vera la seconda ipotesi, **Mattara** poteva dare molto di più. Ora lo fa e molto bene.



Vista sul Lago di Como, dal ristorante *Sottovoce*.

Rimangono, dalla nostra esperienza di alcuni anni fa, alcune caratteristiche costitutive di uno stile che appare oggi ben strutturato: un insistito approccio tecnico, una sovrapposizione anche di svariati elementi ma che insistono tutti su un filone comune (capriolo-scorzonera-cannella-pere-vino rosso), una certa golosità di fondo che però oggi appare molto ben bilanciata, vedi i nostri appunti iniziali riguardanti il risotto.

**Mattara** non è un fondamentalista della territorialità: i buonissimi *Lollipop di peperoni affumicati con acciughe del Cantabrico e maionese di fumo liquido* ci portano chiaramente in Spagna; il *Riso Carnaroli Riserva San Massimo con burrata affumicata, gambero rosso di Mazara, arancia fermentata, granella di pistacchi e aroma all'arancia rossa* è una finestra sulla Sicilia (l'insieme vede prevalere un po' le nuances della burrata, ma quelle dell'arancia sono perfette); il *Filetto di capriolo dell'Alto Adige con crema di radice di scorzonera alla cannella e pere confit al vino rosso* ci porta sui monti... Non è un problema in sé, anche se ci piacerebbe vedere lo chef più concentrato sul lago.

Sarà, magari, il prossimo step. E varrà la pena smussare un poco certi eccessi di dolcezza che emergono qua e là, li abbiamo riscontrati ad esempio nella *Trota salmonata, pino mugò, terra di cacao, biette in osmosi, salsa fermentata di lime e menta, roccia effervescente*. Ma intanto va già benissimo così, il percorso è in netta crescita.

E ora la nostra cena negli scatti di **Tanio Liotta**.



*Pappa al pomodoro con terra di olive Taggiasche e caviale di basilico*



*Foglia di waffle salata con patè di coniglio e misticanza aromatica*



*Lollipop di peperoni affumicati con acciughe del Cantabrico e maionese di fumo liquido*



*Chips di riso allo zafferano, nasturzio in tempura, midollo*



*Trota salmonata, pino mugo, terra di cacao, rape in osmosi, salsa fermentata di lime e menta, roccia effervescente*



*Filetto di capriolo dell'Alto Adige con crema di radice di scorzonera alla cannella e pere confit al vino rosso*



*Riso Carnaroli Riserva San Massimo con burrata affumicata, gambero rosso di Mazara, arancia fermentata, granella di pistacchi e aroma all'arancia rossa*



*Bottoni di bieta rossa con zincarin Casale Roccoco, coulis di frutti rossi, mirtillo disidratato e caffè*



*Pernice in due cotture, chutney al mandarino e zenzero, castagne e il suo fondo*



*Sorbetto al melograno, cacao e aria di liquirizia*



*Tiramisù tiepido, crema al mascarpone, gel al caffè, savoiardo tostato, isomalto al cacao, terra al cioccolato e gelato al panettone*

**Sottovoce** del Vista Palazzo Lago di Como

Piazza Cavour 24 - Como

tel: +39 031 5375241

[sito web](#)

sempre aperto

menu degustazione a 110, 130 e 160 euro



*a cura di*

**Carlo Passera**

classe 1974, milanese orgoglioso di esserlo, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta su viaggi e buona tavola. Coordinatore della redazione di [identitagolose.it](http://identitagolose.it)

Instagram: [carlopassera](#)

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE