Vista Palazzo: l'hotel di lusso dove il pesce di lago diventa gourmet

Una dimora d'eccellenza dove tutto è orientato al lusso italiano fra arte, bellezza e cultura: dall'ospitalità alla cucina dello chef Stefano Mattara, Vista Palazzo consente agli ospiti di immergersi appieno nello scenario naturale del Lago di Como.

Di **Giovanni Angelucci** - 7 giugno 2023

Vista Palazzo- Ristorante Sottovoce

L'hotel

Annuncio pubblicitario

Passera, rispettivamente terza e quarta generazione di una famiglia protagonista della storia dell'ospitalità italiana, e dal loro comune desiderio di offrire **soggiorni indimenticabili in luoghi conosciuti per le loro caratteristiche di bellezza naturale e paesaggistica e di elevato valore culturale, artistico e storico**. Insomma, **non solo lusso fine a se stesso, ma anche intelligenza.**

Annuncio pubblicitario

ma accomunati da uno stile eterogeneo caratterizzato **da pezzi di arredamento e produzioni artigianali contemporanee**, omaggio alle tradizioni e alle bellezze italiane dove non manca ovviamente la vista mozzafiato -biglietto da visita come già il nome presenta.

Annuncio pubblicitario

italiani, dove convivono pezzi iconici del design con arredamenti fatti su misura e realizzati dalle migliori realtà dell'artigianato tricolore: *Dedar* per i tessuti, *Minotti Collezioni* per le boiserie in mogano, i cinque diversi marmi dei bagni e del bancone dell'Infinity Bar che con la sua terrazza a 360 gradi offre un meraviglioso colpo d'occhio sul lago. Insomma, **una ricerca importante e degna di nota che convince e appaga davvero tutti i sensi.**

Annuncio pubblicitario

e la pacatezza di rilassarsi tra le poltroncine di questo luogo da cui ammirare un quadro disegnato dalla natura, **il territorio del Lago di Como -che qui viene anche impiattato.**

Il ristorante e lo chef

L'executive chef Stefano Mattara è uomo del territorio e cuoco navigato, un talento della cucina italiana che nel suo percorso ha affiancato chef stellati di fama internazionale e che qui, oggi, ha portato la sua versione di cucina molto personale. Il risultato è un'espressione del luogo che si somma al bagaglio fatto di tecnica e sguardo sul mondo, capace di aggiungere valore **all'esperienza.**

Annuncio pubblicitario

Agli ospiti la scelta fra i piccoli tavoli lungo la sala, che si estende in lunghezza o, su richiesta, il salottino privato (come fosse quello di una casa elegante e arredata con gusto) con tavolo tondo, divano e accesso ad una delle due terrazze da cui ammirare il paesaggio lacustre. Noi abbiamo optato per questa opzione da veri gaudenti ed è qui che la cucina di Mattara è andata in scena, ritmata e godibile. "***Ho fatto le mie esperienze con grandi chef italiani*** *(vedi l'Albereta, a fianco del maestro Gualtiero Marchesi)* ***ma poi mi sono reso conto che avevo bisogno di focalizzarmi maggiormente sulle basi,*** *su uno spaghetto al pomodoro e basilico per intenderci, e allora* ***per dieci anni sono tornato a lavorare nelle osterie e trattorie lombarde e piemontesi a suon di pasta fresca, selvaggina e cucine incentrate su preparazioni a base di pesce****, almeno prima di tornare nella mia Como e trovare questa ottima opportunità*", racconta lo chef classe '82.

vegetariano "Green".

L'attacco iniziale di assaggi è chiaro e conciso: *bon bon di pernice con chutney di mandarino e zenzero, chips di riso allo zafferano, riduzione di vitello e foglia di nasturzio al pepe, zuppetta di zucchine aromatizzata con acciughe*.

Poi la ***trota salmonata aromatizzata, affumicata, caramellata al pino mugo***, servita su cacao amaro, rape in osmosi di riso e crema al lime ("*abbiamo tanto lago in menu, dal luccio al cavedano, dalla trota alla bottatrice, tutti forniti dal mio pescatore di fiducia che quotidianamente mi rifornisce con ciò che riesce a trovare"*).

È la volta di un primo bilanciato e davvero ben riuscito, il ***riso carnaroli "Riserva San Massimo", mantecato con burrata affumicata, gamberi crudi di Mazara del Vallo, crumble di pistacchio, arancia fermentata e germogli di pisello:*** "*Ho deciso di tenere in carta un piatto che racchiuda tutta l'Italia, perché passeggiando nella mia città mi sono reso conto di sentire più lingue straniere che l'italiano; ho voluto quindi proporre una pietanza tricolore, in grado di rappresentare il paese intero",* spiega**. Di sostanza e piacevolezza anche i *bottoni ripieni del leggero zincarlin*** (formaggio locale) ***con coulis di frutti rossi e caffè*** o le croccanti ***alborelle in saor con cipolla cotta sulla cenere***.

Percorsi enogastronomici che si snodano attraverso piatti innovativi e identitari, in grado di raccontare la passione di un cuoco e il suo territorio. E poi, se avete bisogno di rilassarvi o dedicarvi semplicemente all'arte del dolce far niente, ammirate il tramonto dall'Infinity bar, che

Tel: +390315375241

E-mail: info@vistalagodicomo.com

Sito Web

Potrebbe interessarti anche

Raccomandato da outbrain