

AUTUNNO SUL LAGO MAGGIORE



Quando ormai l'autunno sta pian piano spingendo alla ritirata la calda estate – sul Lago Maggiore alla mattina si alza una lieve foschia e i piatti cominciano a circondarsi dei sapori tipici di una stagione che è fredda fuori, ma con le emozioni che regala riesce a scaldarci i cuori –, ecco che arriva il momento perfetto per far visita al giovane e talentuoso chef Paolo Matta, titolare del **Ristorante Amélie** di Baveno. È nell'atmosfera raccolta di questo locale che il **Bailliage di Novara** s'è dato appuntamento sul finire di settembre. Due sono stati i motivi di gioia in questo evento: quello di trovarsi insieme a degustare ottimi piatti e quello di consegnare la targa della **Chaîne a Paolo Matta** (intronizzato **Maître Rôtisseur** nel corso dello **Chapitre di Milano 2014**).

Il menu propostoci da Paolo è stato un esempio di creatività e fantasia, il tutto legato da un perfetto equilibrio di sapori e abbinamenti. Per aperitivo, oltre alle immancabili bollicine, sono state servite anche graditissime bevande analcoliche a base di ginger beer e açai. Poi, quando s'è iniziato a *fare sul serio*, lo stesso chef, con la passione che lo contraddistingue, ha spiegato minuziosamente ai commensali la prima portata: Pan brioche caldo con Paté di foie gras d'anatra, Fichi caramellati e Sale dolce di Cervia. Il giusto rapporto tra croccante, dolce e salato ha prodotto un'esplosione di sapori, esaltati dall'abbinamento del vino che Michela, compagna di Paolo e maître di sala nonché sommelier, ci ha proposto: *Franciacorta Brut Docg* dall'elegante perlage, che al palato contrasta alla perfezione con la grassezza del foie gras.

Il tempo di fare qualche chiacchiera e ci viene presentata dallo chef la portata successiva: Riso superfino Carnaroli alla Pesca gialla con scaglie di Gorgonzola piccante, accompagnato da *Lugana riserva Antico Vigneto*, 100% *Trebbiano di Lugana*. Anche in questo caso scelta azzeccatissima di Michela. L'abbinamento pesca-gorgonzola piccante si è rivelato perfetto, la dolcezza e la sapidità si sono bilanciati perfettamente.

Non ci sono tante parole per descrivere un piatto così, nessuna gli renderebbe giustizia nel modo che merita, va semplicemente assaggiato e goduto.

Come secondo, poi, Paolo ci ha servito uno Scamone di Angus cotto nel Fieno officinale della Valle Antigorio con Gratin dauphinois di patate, carne tenerissima, apprezzata così come tutti i piatti precedenti. Un elogio particolare per il Gratin di patate, cotte per 6 ore a temperatura bassa: si scioglieva letteralmente in bocca.

Per abbinamento, *Barbera d'Asti Doc 2011* in purezza.

Per finire, come dolce siamo stati coccolati con Cremoso al cioccolato bianco con salsa Tanzanie e cristalli essenziali di menta: dessert delicato e con il tocco di menta a dare freschezza a fine pasto. Nei calici, il gradevole *Moscato d'Asti Biancospino*.

Un menu di tutto rispetto, dunque, con il quale Paolo ha dimostrato talento e passione: siamo orgogliosi di averlo come socio nel **Bailliage di Novara-Lomellina e Lago Maggiore**.

Diego Barberi, Bailli

MENU

- **Entrée di Benvenuto**
- Aperitivo analcolico e alcolico
- **Antipasto**
- Pan brioche caldo della
- Maison con Paté di Foie gras
- d'anatra, Fichi caramellati e
- Sale dolce di Cervia
- **Primo**
- Superfino Carnaroli Tenuta
- Santa Margherita alla Pesca
- gialla, scaglie di Gorgonzola
- piccante Dop
- **Secondo**
- Scamone di Angus U.S.A. cotto
- nel Fieno officinale della Valle
- Antigorio con la sua Salsa e
- Gratin dauphinois di patate
- **Dessert**
- Cremoso al cioccolato bianco
- con salsa Tanzanie 75% di cacao
- e cristalli essenziali di menta
- Friandises
- **Vini**
- *Conegliano Valdobbiadene*
- *Prosecco Superiore Docg Brut*
- *2014 Millesimato*
- *Franciacorta Brut Docg*
- Azienda agricola Bosio, 90%
- Chardonnay 10% Pinot nero
- *Lugana riserva Antico Vigneto*
- *2010-2011 – Società agricola*
- *Palvarini Anna & C*
- *Barbera d'Asti Cà di Pian*
- *Doc 2011 – La Spinetta*
- Castagnole Lanze (Asti),
- Barbera 100%
- *Moscato d'Asti Biancospino*
- *2014 – La Spinetta*



Ristorante Amélie
Via Primo Maggio, 17
Baveno (Verbano-Cusio-Ossola)

1 L'ingresso del Ristorante Amélie. 2 Paolo Matta, Maître Rôtisseur, riceve dal Bailli Diego Barberi la targa della Chaîne.

3 Baveno, piccola perla sul Lago Maggiore.

Menu Pan Brioche caldo della Maison con Paté di Foie gras d'anatra, Fichi caramellati e Sale dolce di Cervia.

