

Cucina sincera, DECISA E SCHIETTA.

APRIRE E CONDURRE UN RISTORANTE DI CUCINA CREATIVA, NEL PICCOLO VECCHIO NUCLEO DI PORLEZZA, PUÒ APPARIRE AZZARDATO, MA NON A **SARA PRECERUTI**, GIOVANE CUOCA DI TALENTO, CLASSE 1983, CHE A SOLI 28 ANNI OTTIENE LA STELLA MICHELIN QUANDO DIRIGeva LA CUCINA DELLA LOCANDA DEL NOTAIO A PELLIO D'INTELVI.

DI **GIACOMO NEWLIN**



La scelta di Porlezza e di avere un proprio ristorante, forse è stata dettata dal fatto di voler iniziare la nuova esperienza in una maniera “soft”, poi evidentemente si vedrà. Sara è una cuoca autodidatta che però con caparbietà e determinazione è riuscita ad imporsi, grazie ad apprezzamenti importanti, quali ad esempio quello della guida di Identità Golose per la quale nel 2013 ha vinto il premio Miglior Chef Donna o quello di Carlo Cracco che nel 2015 l'ha selezionata come Ambasciatrice del Gusto, ma soprattutto grazie all'esperienza fatta al Ristorante St. Hubertus, tre stelle Michelin 2018, dell'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano in Badia, dal grande chef Norbert Niederkofler. Il ristorante di Sara si chiama Acquada che vuol dire acquazzone, un nome che nelle intenzioni vuol essere di buon auspicio, perché un acquazzone

solitamente porta delle novità e le novità nella cucina di Sara non mancano, soprattutto negli accostamenti tra ingredienti che rompono con certi schemi preconfezionati. Rottura di schemi sì, ma sempre dopo molte prove, finché riesce a trovare equilibrio e armonia di un piatto creato, un esempio assaggiato e apprezzato sono state le tagliatelle al ragù di lepore, lamponi e gin tonic al ginepro. Provare per credere! Nella carta delle vivande, che cambia ogni due-tre mesi, trovano spazio, oltre ai sapori della tradizione e accenni alle origini lombardo-piemontesi di Sara, come la “Bagna Caoda”, anche sapori asiatici e più in generale del mondo intero, per la realizzazione di piatti che rispecchiano il carattere dello chef: sincera, decisa, schietta. In questo locale dallo stile gradevolmente minimalista, ma comunque con un tovagliato candido, trovano posto al massimo una trentina di coperti, ciò



che garantisce piatti preparati freschi al momento e un servizio attento e cordiale. Sulla carta delle vivande, nella presentazione del ristorante, sta scritto che “l'Acquada”, ovvero l'acquazzone, è una sfida, è creatività, un colpo di vento che accompagna la nostra esperienza quotidiana di educazione alla vita, al buon bere, al buon mangiare. Sono molto d'accordo, perciò mi viene spontaneo citare gli assaggi di alcuni piatti testati: Sarde in panure di coriandoli, salsa di broccoli, gelatina al rabarbaro e aglio fritto; Carpaccio di vitello, tonno scottato, maionese, polvere di capperi e gelatina al limone; Risotto affumicato cotto con acqua di salvia, filetto di persico spigola in crosta di pomodoro, cavolini

di Bruxelles e sfere di pere; Brulé alle nocciole, gelè di mango e “spugna” al wasaby. L'accompagnamento con i vini più adatti è una gioia poiché la lista delle etichette ne comprende di molto pregevoli ma non scontate, produzioni soprattutto regionali italiane, ma non mancano tuttavia bottiglie francesi, spagnole e un paio di chicche libanesi. Acquada osserva il riposo settimanale la domenica sera e il lunedì. [W](#)



RISTORANTE ACQUADA

Piazza Giovanni
e Giacomo da Porlezza
22018 Porlezza (CO)
+39 0344 723.05
www.acquada.com