

Da ALTO, dove Mattia Trabetti riscrive le regole della cucina emiliana

scritto da Gabriele Pasca | 07/11/2022



Il raffinato ristorante alle porte di Modena beneficia della carica vitale di un giovane chef che fa dell'avanguardia il proprio inno alla tradizione più autentica

ALTO a Fiorano Modenese è il ristorante che non ti aspetti. Un pesce fuor d'acqua all'interno del paesaggio industrializzato di questo piccolo comune operoso alle porte di Modena, famoso in Europa per la ceramica e per ospitare il circuito di prova della Ferrari.

Ristorante ALTO a Fiorano Modenese

Il contesto è quello dell'**Executive Spa Hotel**, realtà alberghiera che, con successo, sta scrollandosi di dosso l'etichetta "business" per rivolgersi a un pubblico di amatori alla ricerca del bello.

Ecco, allora, che alla SPA si unisce un elegante **rooftop restaurant**, a sigillare nelle intenzioni quella perfetta alchimia tra cura del corpo e della mente che passa necessariamente dal benessere a tavola.

Lo chef Mattia Trabetti

Alto è la terra di [Mattia Trabetti](#), giovane chef classe '89, dall'aspetto serio e morigerato, con una visione chiara della cucina e, soprattutto, dell'identità che deve assumere nella sua proposta. Agli ortodossi dell'emilianità potrà apparire strano che sia un veronese a inerparsi su percorsi di ricerca, eppure la storia degli innovatori, proprio in questa terra, spesso ci riporta ad esperienze che non fanno del dato anagrafico il proprio punto di forza, anzi, tutt'altro (ne sia prova la carriera del toscano **Luca Marchini**, da anni punto di riferimento della cucina modenese).

Il "ritmo binario" del menù

ALTO propone una carta che segue la **stagionalità** e la cui missione è quella di **esaltare il territorio** con espedienti innovativi e spesso inediti. Il panorama che, dall'elegante sala a toni caldi e pastello, abbraccia l'Appennino, abbandona per un momento i confini fisici per cercare **suggerimenti internazionali**: parliamo di fermentazioni, ossidazioni, cotture sottovuoto o abbinate a prodotti stranieri, giapponesi e del Nord Europa.

La cosa che senz'altro stupisce (in positivo) tra tutte è il **"ritmo binario"** che la proposta segue in maniera ossessivamente razionale: il menù è diviso tra **"atto vegetale"** e **"brace"** e, nonostante l'alternarsi delle stagioni, questo rimane, per ora, il manifesto di ALTO, il leitmotiv della cucina di Trabetti.

I due percorsi degustazione

Entrambi i percorsi, in questi giorni novembrini, gridano autunno e spronano all'arrampicata tra le foreste dell'Appennino. **"Atto vegetale"** è l'esaltazione della **balsamicità**, una sorta di litania laica a chi sa cercare sapori decisi e forti nel **sottobosco**, anche della propria anima, che poi è la bravura di esser bravi quando tutto intorno è difficile (*cinque portate 70 euro escluse bevande*).

"Brace" è ciò che chiunque si aspetta da un autunno che smette di essere cartolina patinata e incomincia a vestire i panni della maturità: **tartufo, finferli, selvaggina**, sia da pelo sia da piuma. Anche qui la componente speciale è marcata e tradisce l'amore di Trabetti per orto ed erbe aromatiche, che nel tempo libero si diletta a curare personalmente (*cinque portate 70 euro escluse bevande*).

Basi solide e concetti forti, non v'è dubbio; d'altronde, il curriculum dello chef non mente: dall'**ALMA** di Colorno al due stelle Michelin **Antica Corona Reale di Cervere**, passando per il locale di **Heinz Beck** a Londra, fino all'**F12** in Svezia - **primo stellato di Stoccolma** - e allo **Zilde** di Anversa, nel 2022 insignito della terza stella.

La parola allo Chef Trabetti

«Ogni luogo, soprattutto all'estero, mi ha aiutato ad aprire la mente per sviluppare una mia individualità in ambito culinario. Il risultato è una cucina fresca e pensata, spinta dall'istinto e dalla voglia di sperimentare», - spiega lo stesso Mattia Trabetti, in passato coinvolto anche nel progetto "The Craftsman", nella vicina Reggio Emilia. *«Puntiamo a creare un'esperienza totale, unica nel suo genere, coinvolgendo il cliente e*

raccontandogli il luogo magico in cui ci troviamo, visto con occhio giovane e innovativo».

E sul piatto che servirebbe ad una delle numerose personalità di peso che sovente visitano l'Emilia, lo chef non ha dubbi:

«Sceglierei un risotto, una delle poche cose che sappiamo fare davvero solo in Italia», dice. «In particolare, sarebbe un risotto di ippocastano, cipresso, galanga e pepe rosa, mantecato con un idromele di castagno».

Il giudizio finale

In definitiva, **ALTO merita la sosta**, per dirla con le parole più attese di questi giorni votati alla "rossa" per eccellenza. Chissà...

Ristorante ALTO c/o Executive Spa Hotel
Via Circondariale San Francesco 2 - 41042 Fiorano Modenese (MO)
[Sito web](#) - [Facebook](#)