

Il ristorante

Una cucina “bistronomica”

Giacomo Newlin

Una passione incondizionata per la cucina e la scintilla d'amore tra Stéfanie e Stefano: questi due elementi si sono tradotti nel 2019 in un bel locale luganese al quale i due hanno dato il nome evocativo di “Agapé”. Un nome che richiama significati classici: di convivio, di pasto e di banchetto, col valore aggiunto dell'amabilità, della raffinatezza senza ostentazione, del dono della professionalità. E poi, quell'accento sull'ultima “e” richiama essenze francesi.

Stefano Butti, chef patron del locale, ha un curriculum professionale invidiabile poiché ha lavorato presso le più prestigiose case a St. Moritz, Londra, Milano, mentre è al Palace di Losanna che Stefano ha consolidato il suo stile e trovato un mentore e una guida nello chef Edgard Bovier. In cucina Stefano è affian-

cato dallo chef Antonino Messina che mette a frutto per Agapé le sue numerose esperienze nei più noti ristoranti stellati d'Italia. Il risultato è una cucina definita “bistronomica mediterranea con accento francese”.

I due cuochi (che lavorano in perfetta sintonia) sembra che abbiano fatto propria una frase del citato Bovier: “Essere cuochi significa rendere ancora migliori le cose belle della natura”. Infatti, la grande perizia nella scelta delle migliori materie prime, l'abilità nel trattarle e la combinazione degli ingredienti si spensano all'arte nella presentazione della vivanda sul piatto, rendendo “gourmet” la cucina di questo ristorante.

A mezzogiorno viene proposto un business menu di tre portate, sempre con quel gusto che rende mirabile anche un piatto considerato semplice. La sera, oltre a una carta con soli sette piatti che

UN LAVORO DI COPPIA

Alla guida del ritrovo lo chef Stefano Butti e la direttrice Stéfanie Butti-Bonifacio



michela@photocatelli.ch

michela@photocatelli.ch



però cambiano ogni settimana, si può optare per il “Menu découverte surprise” che prevede cinque piatti secondo ciò che offre di meglio un mercato selezionato. Una sorpresa che non si sbaglia ad accettare.

È l'equilibrio tra ingredienti e gusto che meraviglia l'ospite attento. Un paio di esempi: il salmone, cime di rapa, mela verde e aneto; la noce di vitello svizzero a bassa temperatura, mini carote e la sua *mousseline*. I dessert, come piccole opere d'arte, confermano la bravura dei due chef che intrigano il cliente anche con il pane fatto in casa. Nel locale c'è poi bene in vista un angolo *épicerie*, con la produzione e vendita di lievitati dolci come la Coccia alle albicocche o il Bauletto alle pere e cioccolato, nonché di confetture extra fatte in casa, di salse speciali per pasta e di piccole sfiziosità da aperitivo, come ad esempio la giardiniera di verdure sott'aceto o gli anacardi alle erbe e aglio orsino.

Insomma, un amore per la cucina a tutto tondo che comprende ovviamente anche una scelta di vini oculata e mai banale con etichette provenienti dal Ticino, dal resto della Svizzera, dall'Italia e dalla Francia. Il locale può servire 20 – 22 coperti e per i banchetti si può arrivare a 28 coperti. Oltre all'arredo misurato e ricercato, ciò che conferisce una calda eleganza e raffinatezza è la presenza di Stéfanie, moglie di Stefano, che ha alle spalle la Scuola alberghiera di Losanna e che con grazia, il suo sorriso e l'entusiasmo della passione rende oltremodo piacevole l'esperienza culinaria. Agapé è aperto da martedì a sabato sia a pranzo sia a cena.

DOVE SI TROVA

Ristorante “Agapé”

corso Enrico Pestalozzi 21A, 6900 Lugano
+41 (0)91 225 1110
www.restaurant-agape.ch

A metà strada tra il bistrot e il locale gastronomico, l'Agapé di Lugano si distingue soprattutto per il carattere francese