

CREATIVITÀ E SAPORI VERI

UN'ESPERIENZA DA NON PERDERE
DALLA PRIMA COLAZIONE
ALLA CENA: AGAPÉ, UNA NUOVA
STORIA DI AMORE E GUSTO
A LUGANO.

DI MARTA LENZI REPETTO



Cosa c'è di meglio che iniziare la giornata con diverse specialità di ottimi caffè, croissants parigini e pains au chocolat, marmellate fatte in casa e un sorriso? Proseguire poi a pranzo con una carta di grande qualità che cambia tutte le settimane, con una cucina dai profumi e sapori mediterranei con accento francese in continua evoluzione secondo la reperibilità del mercato. E per l'ora dell'aperitivo, una ricca carta di vini e cocktails, anche analcolici, accompagnati da piccole portate e ancora sempre un sorriso. Tutto questo è possibile all'Agapé, l'elegante novità di Lugano in corso Pestalozzi. Un luogo che ha l'obiettivo di salvaguardare la tradizione, grazie alla ricerca della sostanza del sapore di una cucina fatta di prodotto e qualità, trasformandola in arte. Una cucina che esalta al meglio la materia prima, nobilitando ingredienti semplici. Un concept dedicato alla cultura culinaria, per una pausa pranzo saporita, sorpren-

dente, all'insegna della piacevolezza e del relax o come ristorante privato per serate, aperitivi, feste ed incontri. Dopo una lunga esperienza in importanti cucine, dal Suvretta di St. Moritz al Dorchester di Londra, dal Principe di Savoia di Milano al Palace di

Losanna per 12 anni con il suo mentore lo chef Edgard Bovier, ecco approdare sul Ceresio Stefano Butti. Affiancato dalla moglie Stéfanie, diplomata all'Ecole Hôtelière di Losanna, ma con un passato nella finanza, una svolta umana e professionale di importanza notevole nel segno di un amore senza confini. Amore incondizionato, banchetto fra amici, convito fraterno, questo è il significato del termine greco agapé. Un termine che Stefano e Stéfanie hanno scoperto durante il corso prematrimoniale e che hanno deciso di francesizzare per la loro avventura gourmet: un sentimento d'amore trascendente, come è quello che può manifestarsi fra sposi e in un'attività che sta a cuore. Un amore e una passione che trasmettono, sia nel piatto, che in sala, a tutti i loro ospiti. C'è tanta Francia nelle preparazioni dell'Agapé. Una cucina bistronomique che offre piatti di grande qualità culinaria in un'atmosfera da bistrò. Raffinatezza e autenticità con l'uso di materie prime di eccellente semplicità, rigorosamente di stagione, cucinate con tecnica e creatività. Una accoglienza particolare che sfocia in una gradevole interpretazione contemporanea di ricette classiche, dove anche il gusto del bere non si perde in vir-



tuosismi ma si rivela concretamente calibrato da mani che sanno miscelare. Stefano Butti già sulla carta mostra un'audacia nelle scelte che volge lo sguardo all'enfatizzazione degli ingredienti, più che al mettersi in mostra, con un uso ragionato dei contrasti, sia nei sapori sia nelle temperature calde e fredde. Molto razionale nella composizione del menu, concentrato sul prodotto perché la tecnica non sia esercizio di stile. Questo concetto si trova in tutti i suoi piatti, dove alla base c'è sempre una grande golosità. Sia nelle ricette basate su monoproducti, come nella "Conversazione di Pomodori", declinati con fantasia e tecnica in diverse consistenze: pomodoro rosa del Ticino marinato, un datterino giallo pelato e un altro confit, un pomodoro verde zebrato svuotato e farcito di una concassée alla francese, un pomodoro costoluto cotto sottovuoto con un olio al basilico, mayonnaise di pomodoro e al basilico, un croccante al pomodoro e per terminare una quenelle di sorbetto al basilico. Sia con ingredienti considerati poveri a cui conferisce una dignità d'alta cucina. Come nel filetto di sgombrò "Riviera dei Fiori" con concassée de tomate "française", mayonnaise all'olio di oliva extra vergine qualità Taggiasca, olive Taggiasche, "dentelle di parmigiano", basilico, pane morato a fiorellini, acetosella, falde di cipolla rossa, petali di fiori di garofano. Un piatto che prende spunto dagli ingredienti tradizionalmente utilizzati per una farcia ma lavorati separatamente per una presentazione ancora più stuzzicante. Il tutto abbinato a una scelta piuttosto omogenea tra vini ticinesi e svizzeri, italiani, francesi e qualche proposta di vini del mondo e a una rete di fornitori artigianali d'eccellenza che diventano coartefici del gradito risultato finale.

Un luogo che invoglia a restare. Un'atmosfera suggestiva con 32 posti a sedere interni più una bellissima terrazza per la bella stagione, un ambiente armonioso e conviviale con bei volumi



sugli scaffali alle pareti che raccontano la storia e le esperienze di Stefano. E per godere anche a casa propria dell'atmosfera gourmet di Agapé, ecco che alcuni dei prodotti selezionati con grande cura da Stéfanie possono anche essere acquistati: cioccolati pregiati o la polvere di cacao aromatizzata con cannella e vaniglia, la stessa miscela utilizzata per fare il CioccoCappuccino con spuma di latte freddo da non perdere, o ancora le marmellate prodotte in casa. Per il periodo invernale saranno pronti foie gras e salmone marinato! Agapé permette di riscoprire alcuni elementi del rapporto col cibo messi spesso nel dimenticatoio: il gustare il cibo molto lentamente, il dare valore ai singoli ingredienti e soprattutto il prendersi cura di sé. E per il prossimo inverno, l'idea è quella di proporre un menu degustazione serale di 4 piatti, sempre con un sorriso! [@](#)

RESTAURANT AGAPÉ

Corso Pestalozzi 21A
CH-6900 Lugano
+41 (0)91 225 11 10