

La chef Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea di Gattinara premiata dal Gambero Rosso - La Stampa

Data: 23/10/2024

Link: https://www.lastampa.it/vercelli/2024/10/23/news/ristoranti_cucina_gusto-14740934/

Non ha ancora 23 anni ma è stata premiata dal Gambero Rosso con un riconoscimento speciale in occasione della presentazione della nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025.

Agnese Loss, chef dell'Osteria Contemporanea di Gattinara, durante la kermesse romana in cui è stata presentata la pubblicazione ha ricevuto il riconoscimento «**Tradizione Futura**». Un premio che **rispecchia la filosofia che lei e il compagno Davide, che si occupa della sala in Osteria, hanno voluto proporre aprendo il loro locale a Gattinara.**

Interpretazione dei piatti

Il premio che Agnese, originaria del Trentino, ha portato a casa è stato pensato per lo «chef che si è distinto per la capacità di interpretare e di reinventare al meglio i piatti e gli ingredienti del territorio in cui opera e più in generale della grande cucina classica nazionale contribuendo così a riscriverne il ricettario futuro». Racconta Agnese: «È il primo riconoscimento di questo tipo all'interno di una guida: è stata una soddisfazione incredibile, un bel traguardo per me e per il ristorante. Inaspettato e bellissimo. Ancora non trovo le parole per esprimere la mia felicità». Di sicuro però Agnese si sa spiegare molto bene con i piatti che propone: il premio è arrivato dopo che Osteria Contemporanea era entrata in guida l'anno scorso e dopo una visita degli ispettori al locale.

Ingredienti tipici

«Usiamo ingredienti tipici, non troppi per piatto, ma li rielaboriamo con tecniche moderne per dare un tocco di contemporaneità. Vogliamo far scoprire in modo nuovo i piatti della tradizione sapendo bene che senza le basi non si va da nessuna parte». Questo è lo spirito del locale che si traduce in 3 proposte di menù. È rimasto «Quinto quarto», ma i nuovi arrivati sono Davide ed Agnese. «Sono i nostri piatti del cuore: per Davide più legati alla tradizione classica. Per me legati alla cacciagione: a casa mia queste preparazioni non mancavano». E quindi **largo alla selvaggina da montagna con antipasti a base di tartare di cervo, lepre con anguilla, poi un primo con casoncelli e selvaggina da piuma, tra cui beccacce germani, per passare ad un secondo di selvaggina da pelo in base alla disponibilità tra cervo, cinghiale e capriolo, per concludere con un dolce autunnale a base di zucca.**

La scelta di stabilirsi a Gattinara è sempre più convinta: «Il potenziale qui non manca» ed è testimoniato anche dalla collaborazione con Salsamentis, enoteca che si è spostata proprio di fianco al ristorante. «Qui il protagonista è il vino ma offriamo la possibilità di assaggiare in abbinamento una cucina tradizionale di qualità», tra taglieri di prodotti locali e trentini e piatti caldi che variano ogni fine settimana. —

[Acquista da 0.7€/sett](#)

-
- [Video](#)

Video del giorno

[Famiglia italiana bloccata a Doha, il papà rassicura le figlie: "Sono fuochi d'artificio"](#)

La guida allo shopping del Gruppo Gedi
i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

[Nuovo Google Pixel 10a esce con un'offerta bomba: fino a 435 euro per il tuo vecchio smartphone](#)

[ADDIO CAPELLI RADI](#)

[Capelli radi che cadono: 5 prodotti che agiscono fin dalle prime applicazioni](#)

Articolo originale:

https://www.lastampa.it/vercelli/2024/10/23/news/ristoranti_cucina_gusto-14740934/