A Zurigo l’ex chef di Rosi apre Marküs: meno stupore, più sala, 12 portate a 266 franchi

Markus Stöckle, 39 anni, bavarese, per otto anni chef patron di Rosi, ristorante gastronomico di Zurigo, aveva fatto della sorpresa il proprio mestiere: il vitello nel pollo, il cordon bleu con la fonduta di Gruyère e Vacherin che esce in lunghi filamenti, lo shot di schnaps in un palloncino di lattice con l’elio, la rana di gelatina che si illumina di verde sotto una lampada a raggi ultravioletti. Li chiamava mental palate cleansers, intermezzi per interrompere la concentrazione del commensale. A settembre ha aperto Marküs, nel centro di Zurigo, in un edificio del 1260 che ospitò Goethe, con l’idea opposta: una cucina più essenziale che lasci a lui e alla brigata più tempo in sala, ingredienti svizzeri con tecniche e sapori dell’Asia, soprattutto del Giappone, e la fermentazione al centro. Gastronomika, con Camilla de Meis, racconta un lavoro preparato con il politecnico Eth di Zurigo da cui nascono gli tsukemono, il coregone del lago affumicato al tè al gelsomino con niban dashi gelificato e un Älplermagronen rivisto con tartufo del Périgord. Il motivo del cambio, spiega, è che chi esce a cena si ritaglia del tempo e cerca qualcuno che lo accompagni.

L’autrice osserva che il menu d’esordio, dodici portate a 266 franchi svizzeri (circa 284 euro) in un edificio storico, non suggerisce subito un cambio di prospettiva: Stöckle continua a costruire un’esperienza gastronomica e si interroga su altri modi di viverla. Nel prezzo di Marküs la semplicità si paga in tempo di sala, la risorsa che **Federico Gordini**, in un’intervista già in rassegna, dice mancare di migliaia di addetti tra Milano e Roma. Un modello che sposta il valore dal piatto al servizio ha bisogno di personale che oggi scarseggia.