



## LE PROPOSTE DELLO CHEF MARCEL RAVIN A SAN PELLEGRINO SAPORI TICINO

**Claudio Zeni**

23/10/2023

Il **Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, magnifico resort 5 stelle e struttura di grande fascino, ha ospitato nell'ambito di **San Pellegrino Sapori Ticino**, la rassegna internazionale di alta cucina organizzata da **Dany Stauffacher**, lo chef **Marcel Ravin**, 2 Stelle Michelin e 1 Stella Verde del Blue Bay Restaurant Monte-Carlo Bay Hotel del Principato di Monaco.

La serata gourmet al Grand Hotel Villa Castagnola si è aperta con i Mignon del resident Chef **Alessandro Boleso** (Corno ripieno di Parmacotto mostarda di frutta e pistacchi; Trota marinata al miele con sedano bianco e mela; Foie-gras di anatra pan Tranvai riduzione al Passito; Gnocco fritto ripieno di burrata e tartufo nero; Mini rosti, salmone affumicato e caviale; Polpo in salsa romesco) accompagnati da **Champagne Laurent-Perrier** la cuvéé, Pardino-Suze gazzose e pepe rosa by **Pernod Ricard** e Suze Tonic by Pernod Ricard.

A seguire le proposte dello Chef Marcel Ravin: Madou: Thé freddo degli antenati Chokha di melanzane alla farina 'dachine' Tartelletta all'olio d'oliva con granchio di maree caviale vegetale; Souskai di gamberoni mango e agrumi Latte vegetariano al peperoncino, olio alle erbe e fiori dell'orto; L'uovo di Monte Carlo Manioca/tartufo bianco/maracuja; Branzino del Mediterraneo confit al burro di cacao Blaff di acqua di cocco, alghe e uova di pesce Sensazione di un gratin di critophine al parmigiano stagionato; Il pane all'indomani accompagnato dall'olio di Mandja dello Chef; Volaille ripieno alle erbe di barbajuan Boucané con bagasse di canna da zucchero Dombré di patate dolci con Pois Bois; Pani dolci alle spezie Fichi al rum Agricole Latte di acetosella e polline di fiori; Il cioccolato della mia infanzia in tre fasi Caramelle al pomodoro raccolto nell'estate scorsa Palmiers al pistacchio. Il tutto accompagnato dai vini dell'azienda ticinese **Tamborini** e in chiusura Caffè by **Nespresso** e Cognac **Martell** Blue Swift.

Una cucina quella dello Chef Marce Ravin ponte tra i cinque continenti e la sua Martinica, che attinge tanto alla sua storia personale che alla sua memoria gustativa, sviluppata grazie a sua nonna e al suo orto creolo, quanto alle stagioni e all'ambiente attuale, dal suo orto monegasco interamente biologico ai mercati del mondo. Il risultato è una cucina piena di energia e ottimismo, dove annusare, assaggiare e parlare diventano un'arte quasi d'amore.

[www.villacastagnola.com](http://www.villacastagnola.com)

[www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)