

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
<https://www.cdt.ch/>Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 353'000  
Page Visits: 3'722'994

Leggere online

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002Riferimento: 85758796  
Clipping Pagina: 1/1

## CucinaUna forma di Piora tra i fornelli dello chef tre stelle Michelin

Giuseppe Rossi e Domenico Ruberto, direttore ed executive chef dell'Hotel Splendide, hanno portato il formaggio d'Alpe ticinese AOP a Joan Roca, de El Celler de Can Roca a Girona

2022-09-30, Red. Online

Una forma di Piora da Lugano ha raggiunto una delle cucine più importanti e all'avanguardia del mondo. L'occasione è nata dalla 16. edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, il festival che ogni anno porta sul nostro territorio il gotha della cucina internazionale. Quest'anno, il programma della kermesse ideata da Dany Stauffacher ha in serbo per il 23 ottobre all'Hotel Splendide la cena firmata da Joan Roca, lo chef catalano che insieme ai fratelli è l'anima de El Celler de Can Roca a Girona, ristorante ormai entrato nella storia della cucina. E ieri, tra i fornelli del ristorante più volte incoronato come il numero uno al mondo, Giuseppe Rossi e Domenico Ruberto, direttore ed executive chef dell'Hotel Splendide, si sono trasformati in ambasciatori del Ticino più goloso, portando in dono in Spagna il formaggio d'Alpe ticinese AOP.

Per iniziare a pianificare i dettagli della serata luganese di S.Pellegrino **Sapori Ticino** e conoscere più da vicino la cucina e la filosofia gastronomica dell'iconico ristorante spagnolo, lo Splendide ha deciso di volare a Girona per uno scambio umano e professionale e per sperimentare in loco i piatti dello chef tre stelle Michelin. Lo chef Domenico Ruberto ha donato ai fratelli Roca anche l'olio prodotto dalla sua famiglia in Calabria, spiegando loro la filosofia del ristorante I Due Sud, che unisce le eccellenze gastronomiche del sud della Svizzera e del sud Italia, creando un unicum per la piazza gastronomica luganese.

Due realtà con tanti punti in comune, quelle del locale catalano e dello Splendide, entrambe gestite in maniera familiare e da sempre attente al valore culturale della cucina locale e dei prodotti del territorio.

