

Pagina: 27  
Superficie: 124'718 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Corriere del Ticino  
6903 Lugano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
Tiratura: 34'657  
Periodicità: 6x/settimana

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69820598  
Clipping Pagina: 2/4

## Rassegna enogastronomica

# Brillano le stelle Michelin al Fiore di Pietra

### A S.Pellegrino Sapori Ticino torna Norbert Niederkofler, lo «chef di montagna»

■ Nulla succede per caso. Meno che mai sulle pagine dell'ambita guida gastronomica Michelin. Per qualche anno i vertici dell'alta cucina italiana avevano registrato calma piatta, senza scossoni tra i grandi. Lo scorso novembre, invece, durante la presentazione della nuova edizione 2018 della guida, un nuovo nome è stato scritto nella storia della cucina. È quello di Norbert Niederkofler, uno degli chef che i ticinesi hanno già avuto modo di conoscere nelle scorse edizioni del festival.

Le sue sono tre meritatissime stelle, un risultato raggiunto dopo un percorso in salita che lo chef trentino del Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano, in provincia di Bolzano, ha affrontato con la solarità mediterranea e la determinazione di un «uomo di montagna». Le doti di Niederkofler non sono soltanto umane: a vincere questa sfida è stato in primis il suo stile di cucina, ricco di suggestioni territoriali e caratterizzato da una forte etica del cibo.

«La terza stella è il frutto di 20 anni di lavoro», ci ha raccontato Niederkofler, «un lavoro duro, di squadra, portato avanti giorno dopo giorno. È una questione di scelte quotidiane, e soprattutto di un progetto che è stato portato avanti fin dal primo giorno, e che finalmente oggi la gente ha capito nella sua essenza. Sto parlando, naturalmente, di Cook the mountain, l'idea che porto avanti da tempo e che è diventata una grande rete

che unisce chef, agricoltori, allevatori, alpinisti, naturalisti, sociologi e imprenditori di aree montane in tutto il mondo.»

Tra manifestazione pubbliche, incontri tra professionisti, un grande coinvolgimento della stampa, Cook the Mountain è diventato un disegno internazionale che rende il giusto omaggio alla cucina di montagna, trasformata da Norbert in cucina d'autore, nel rispetto della natura, dell'uomo e degli ingredienti.

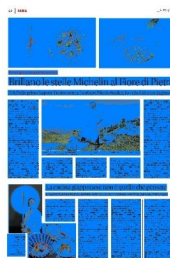
«Potrebbe non essere così evidente, ma tra due e tre stelle Michelin cambiano moltissime cose! Ad esempio la tipologia di clientela, che diventa in gran parte internazionale. Oltre a provenire da tutto il mondo, infatti, sono anche molto preparati gastronomicamente, conoscono la cucina e gli ingredienti, sono abituati alle eccellenze. Le loro aspettative, quindi, sono sempre altissime ogni qualvolta entrino in un ristorante con il massimo riconoscimento della guida francese. Questo, per noi, è uno stimolo e uno sprono costante, ci permette di non abbassare mai la guardia ed è una grande spinta a lavorare il meglio possibile, sempre, per chiunque.»

Non a caso, infatti, S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto ospitare nuovamente il grande cuoco nel suo anno di grazia, scegliendo per questo appuntamento una location d'eccezione, il ristorante più immerso nella natura che il Ticino possa contare. Stasera il Fiore di Pietra si trasformerà in una cucina a tre stelle Mi-

chelin ospitando una delle cene ufficiali della kermesse gourmet ticinese. Mai corrispondenza fu così azzeccata; si era vista tra location e chef: natura incontaminata e paesaggi di montagna uniti ad una gastronomia rispettosa dell'ambiente, nemica degli sprechi alimentari e ricca di eccellenze.

Coregone, mirtillo, sambuco e formaggi tirolesi: questi solo alcuni degli ingredienti «d'alta quota» presenti nel menu di stasera: sapori che non tradiscono la tradizione locale dello chef e che raccontano la sua personalità passionale e professionale. «Ho deciso di tornare a S.Pellegrino Sapori Ticino sia per la grande amicizia e il rispetto che mi legano da anni a Dany Stauffacher, ma anche perché il lavoro che porta avanti insieme al suo team è un esempio per molti, in questo settore», ci spiega Niederkofler, «la ricerca della qualità ci accomuna, e sono felice di tornare ancora una volta in Ticino, per me è sempre un grande piacere.»

Territorio e grande cucina andranno a braccetto per una serata che è esemplare della mission che da 12 anni la kermesse enogastronomica porta avanti per promuovere la nostra splendida regione attraverso l'enogastronomia. Piatte etiche e di grande sapore, importanti vini ticinesi e un luogo da fiaba: la ricetta è sempre la stessa, ma non delude mai.



Pagina: 27  
Superficie: 124'718 mm<sup>2</sup>

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69820598  
Clipping Pagina: 3/4

Corriere del Ticino  
6903 Lugano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
Tiratura: 34'657  
Periodicità: 6x/settimana



**ETICA** In alto: due creazioni dell'italiano Niederkofler (nella foto qui sopra) che ha ottenuto le tre stelle della celebre guida. Il cuoco ha fatto dell'etica gastronomica il suo punto forte.

## La cucina giapponese non è quello che pensate Il samurai del sushi per la prima volta nel nostro cantone con i veri gusti del Sol levante

■ La cucina è cultura, espressione di una tradizione e di un'attitudine alla vita, specchio di come l'uomo si sappia adattare per trasformare al meglio le risorse locali.

Oggi viviamo in un'epoca in cui le tradizioni gastronomiche si contaminano ogni giorno, creando preziosi esempi di cibo fusion, ma anche stranezze culinarie alla ricerca del profitto e non della qualità. Pensate, ad esempio, ai tanti ristoranti cinesi in Italia che si sono progressivamente trasformati in giapponesi. Dall'involto primavere ai maki il passo è stato breve e, a volte, silenzioso. Ma chi ha visitato questi Paesi sa bene che non bastano gli «occhi a mandorla» per presentarsi come esperti di sushi. E allora come è potuto succede-

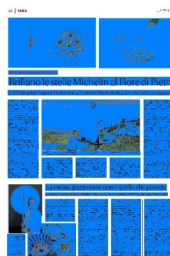
re che il vecchio locale un po' kitsch con i dragoni all'ingresso si sia trasformato in un piccolo tempio della cucina del Sol levante?

Il problema non è certo il fatto che i ristoratori cinesi propongano cibo giapponese; d'altra parte da anni ormai tanti bravi pizzaioli non sono napoletani, ma egiziani.

L'esempio forse più conosciuto per il Ticino sono i ristoranti all you can eat che, nati come funghi, hanno ridisegnato la geografia gastro-commerciale delle zone appena oltreconfine. Propongono cucina «asiatica», un mix confusionario di piatti cinesi, thailandesi e giapponesi spesso omologati dagli stessi saporisti. La formula è accattivante per chi predilige quantità a discapito di qualità: pagando un fisso (tra i

20 i 30 euro) si può ordinare senza sosta, fino a non ricordarsi nemmeno più chi ha ordinato cosa. La pancia è sazia, indubbiamente, ma siamo sicuri di aver mangiato bene e sano?

La cucina giapponese, quella vera, tradizionale, è un'arte millenaria che ha ben poco a che fare con questi locali d'oltreconfine. In Ticino, i ristoranti giapponesi si contano sulle dita di una mano, e nessuno di questi applica formule «al ribasso». Con la stessa filosofia, S.Pellegrino Saporiti Ticino ha deciso di portare un tocco orientale alla sua dodicesima edizione, dedicata appunto alle cucine del mondo. E lo farà domani, domenica 2 giugno, proprio grazie ad un appuntamento che è l'opposto del «tutto quello che puoi mangia-



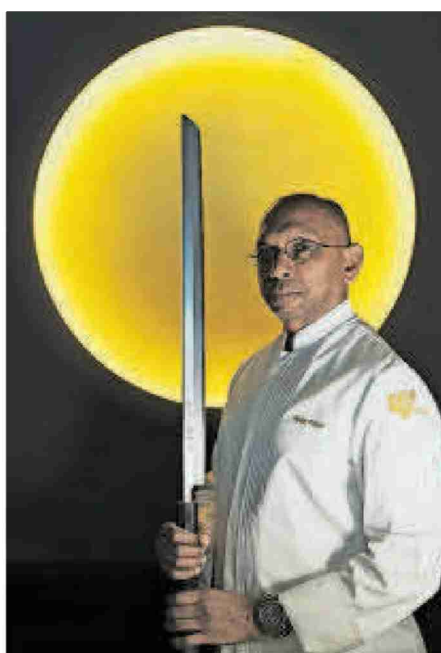
re», ma piuttosto un «tutto quello che vorresti sapere» sulla vera tradizione culinaria nipponica.

Lo chef Wicky Priyan non farà un viaggio transoceanico per arrivare allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, dove lo attende in cucina il padrone di casa Egidio Iadonisi. Fortunatamente, il suo ristorante si trova a Milano, dove dopo anni di lavoro instancabile oggi raccoglie i frutti della notorietà, essendo uno dei volti più rappresentativi dell'alta cucina giapponese in città. S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto

proprio lui per rappresentare questo stile di cucina antichissimo; uno chef che ha origini cingalesi ma che ha trascorso anni in Giappone. Priyan si è laureato in criminologia, ma la «chiamata» ai fornelli è stata più forte: la sua disciplina e la sua grande passione gli hanno permesso di essere tra i pochi eletti del maestro Kan a Tokyo, che lo ha iniziato all'arte del sushi. Con lui impara la cucina kaiseki, l'espressione più alta e pura della cucina giapponese, che oggi propone nel suo ristorante insieme a piatti che raccontano anche il

suo amore per l'Italia e la cucina mediterranea. «Sono molto orgoglioso di partecipare a questo festival, è per me un grande onore e farò del mio meglio per dimostrare agli organizzatori di aver fatto la scelta giusta», ha dichiarato Wicky Priyan.

A Morcote, tutto questo si tradurrà in una cena di grande impatto per il pubblico del festival enogastronomico ticinese, che potrà dire davvero, stavolta, di aver provato il vero giapponese!

**POLIVALENTE**

Wicky Priyan, esperto di arti marziali, è considerato uno dei più grandi interpreti della cucina tradizionale giapponese in Italia.