


 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

 Pagina: 13  
 Superficie: 132'876 mm²

 Ordine: 3008264  
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69673459  
 Clipping Pagina: 1/3


## Rassegna enogastronomica

# In cucina il re delle spezie parla tedesco

A S.Pellegrino Sapori Ticino è la volta di Michael Kempf, due stelle Michelin a Berlino

■ Spezie asiatiche, materie prime europee, ricette mediterranee e frutta esotica: basta dare un'occhiata veloce al menu che Michael Kempf proporrà domani, domenica 20 maggio, agli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino per capire che, oggi, l'alta cucina tedesca parla tutte le lingue del mondo.

L'avanguardia, per definizione, precorre i tempi e anticipa i gusti collettivi. Accade nel mondo dell'arte, così come nelle cucine internazionali, oggi connesse tra un continente all'altro sul filo del web e dei voli low cost. Tra le piazze gastronomiche più all'avanguardia nella gastronomia d'eccellenza di certo si conta anche la città di Berlino.

Cosmopolita, vivace, crocevia di culture e popoli tra mediterraneo ed Europa del Nord, la capitale tedesca oggi conta la bellezza di 26 stelle Michelin, a dimostrazione che la Germania rappresenta uno dei luoghi strategici per capire a che punto è la cucina d'autore.

«Dal mio punto di vista, Berlino è la città gastronomicamente più eccitante della Germania», ci racconta Michael Kempf, «qui c'è un grande fermento, nascono ogni giorno nuovi concept di cucina, ri-

storanti unici e particolari. Al contempo, il turismo enogastronomico è in forte crescita in città.»

Proprio per questo, S.Pellegrino Sapori Ticino, scegliendo come tema della dodicesima edizione «Le cucine del mondo», non poteva non ospitare un cuoco berlinese in una delle sue corti luganesi, la cucina di Villa Principe Leopoldo. Michael Kempf racchiude in sé l'avanguardia gastronomica berlinese, la capacità di aprirsi al mondo, il gioco intrigante e complesso di saper far convivere in un piatto diversi continenti.

Se l'ispirazione iniziale arriva sempre dalla tradizione teutonica, il tocco personale di Kempf racconta di un grande amore per l'Oriente, i suoi sapori e profumi. Definito spesso «il re delle spezie», il marchio di fabbrica del cuoco tedesco è proprio la sua capacità di scompigliare le carte dei sapori tradizionali e rivedere in chiave contemporanea, e con un occhio all'Asia, ogni singolo piatto.

È quello che farà anche domenica, quando in cucina insieme al padrone di casa Dario Ranza, proporrà un percorso gustoso di 7 piatti che mescolano sapientemente diverse ispirazioni e sapo-

ri per fare virtualmente un giro del mondo gourmand. Caviale, dragoncello, basilico, levistico, sesamo e fiore di pepe sansho: profumi che vengono da lontano e che si uniscono a quelli più famigliari dell'area mediterranea, creando delle sensazioni indimenticabili nelle papille dei commensali. Kempf, due stelle Michelin (di cui la prima conquistata ad appena 26 anni), ci ha raccontato il momento decisivo per raggiungere la sua seconda: «Alla conquista della prima è stato un momento molto speciale. Ma non ci siamo fermati: abbiamo lavorato diversi anni per raggiungere l'obiettivo della seconda stella. Tuttavia, non è stato così semplice. L'ispettore della Michelin era alla cena al Ristorante Facil il giorno prima dell'annuncio nel 2013. Ha prenotato sotto pseudonimo, ma l'ho riconosciuto al suo ingresso. Ha mangiato le sue 8 portate e quando è uscito mi ha invitato personalmente alla conferenza stampa, il giorno dopo. Certo, a quel punto avevamo buone speranze, ma nulla era ancora sicuro. Il giorno successivo ci hanno dato la seconda stella:



un lavoro di squadra premiato e che ci ha reso felicissimi».

Lo chef tedesco ricorda nel suo stile la tendenza di moltissimi chef ticinesi che, come lui, partendo dalla propria tradizione culinaria, aggiungono sapori di altre tradizioni che sentono vicine, geograficamente e non solo. Il Ticino, infatti, a livello gastronomico è un luogo particolare e unico, un territorio di confine che, così come avviene per le lingue in Svizzera, in cucina riesce a mescolare e far

convivere diverse culture e tradizioni gastronomiche. Il Giappone, invece, è conosciuto maggiormente per la sua millenaria cultura del cibo, da preservare e trasmettere di generazione in generazione, oggi anche ben oltre i suoi confini.

E Michael Kempf lo sa bene: «io e mia moglie abbiamo scelto di passare la luna di miele, nel 2013, in Giappone: è un Paese che io amo moltissimo e credo che in Asia sia ancora il più interessante e ricco di spunti in campo culinario».



**ISPIRAZIONE E CREATIVITÀ** Alcune creazioni dello chef Michael Kempf, talento culinario che impreziosisce ogni piatto con spezie da tutto il mondo. Il suo stile ricorda la tendenza di molti chef ticinesi che, partendo dalla propria tradizione culinaria, aggiungono sapori di altre tradizioni che sentono vicine.

**DA BOLOGNA IL TOCCO FEMMINILE DI AURORA MAZZUCHELLI**

Fornelli in rosa, anzi sarebbe meglio dire fucsia. Perché Aurora Mazzucchelli non è per i mezzi toni, ma per le tinte forti, decise, eleganti ma di grande impatto. La chef stellata del Ristorante Marconi di Sasso Marconi, in provincia di Bolo-

gna, arriverà nella cucina del Metamorphosis di Lugano lunedì 21 maggio e sarà la protagonista della cena delle donne di S.Pellegrino Sapori Ticino. Da diversi anni ormai, il festival enogastronomico rende omaggio al gentil sesso riservando una serata solo ed esclusivamente al pubblico femminile. Unico "infiltrato" ammesso sarà Luca Bellanca, chef di casa che darà man forte alla Mazzucchelli. Il suo sarà un menu che rappresenta un viaggio attraverso materie prime ricercate e selezionate, nel tentativo di offrire il meglio e regalare i sapori autentici della cultura gastronomica mediterranea. Se gli ingredienti sono i veri protagonisti della cucina di Aurora Mazzucchelli, il loro mix è sempre inaspettato e sorprendente: è il caso, ad

esempio del piatto a base di trota, meringa balsamica, abete rosso e acetosa, una delle portate che verranno proposte durante la serata del festival enogastronomico.

In sala, serviti rigorosamente da donne sommelier, ci saranno alcune etichette ticinesi che vedono protagoniste, ancora una volta, le donne: Valentina Tamborini e Raffaella Gialdi racconteranno al pubblico i loro vini, ciascuno abbinato ad un piatto curata dalla chef bolognese. Ancora una volta, infatti, rispettando una delle mission del festival enogastronomico, l'attenzione sarà riservata alle eccellenze del nostro territorio, per raccontare al pubblico tutto il meglio del Ticino.