
 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: 14  
 Superficie: 129'436 mm<sup>2</sup>

 Ordine: 3008264  
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69733441  
 Clipping Pagina: 1/4

## Rassegna enogastronomica

# I «mondiali» di cucina nel nostro cantone

L'amichevole tra Svizzera e Slovenia si giocherà tra i fornelli di S.Pellegrino Sapori Ticino

■ A che punto è l'alta cucina svizzera? Perché si sente sempre più spesso parlare di un'avanguardia gastronomica slovena? A queste domande si potrà rispondere nei prossimi giorni, grazie all'arrivo ad Ascona e Lugano di due grandi chef in rappresentanza di queste due tradizioni culinarie.

«Le cucine del mondo» è il tema che nel 2018 è stato scelto dal festival enogastronomico ticinese, uno degli appuntamenti di settore più attesi a livello internazionale, proprio per portare i sapori di diversi Paesi nel nostro cantone, regalando agli ospiti delle cene un'opportunità unica e a «chilometro zero».

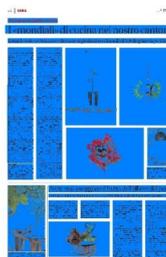
Domani sera, domenica 27 aprile, sbarcherà tra i fornelli del Castello del Sole di Ascona uno degli chef più estrosi della nostra nazione: Rico Zandonella. Ticinese di origini (nato e cresciuto ad Ascona), quella di Zandonella è una personalità che mescola mille volti, esattamente come la cultura culinaria della Svizzera che nasconde sfumature eclettiche. È proprio per questo suo mix virtuoso di sapori mitteleuropei e mediterranei che il cuoco del Rico's di Küsnacht è stato scelto per rappresentare i gusti della nostra Svizzera. Una Svizzera reinventata e con un carattere molto personale. Zandonella, infatti, ci ha spiegato: «Ero già venuto in passato a S.Pellegrino Sapori Ticino e ne ho un bellissimo ricordo. Per questo motivo, quando Dany Stauffacher mi ha chiesto

di tornare, ho risposto che sarei venuto di corsa! Quello che più mi manca del Ticino sono le sue montagne. È bello rappresentare la mia nazione, ma più di tutto alla cena di Ascona rappresenterò me stesso e la mia filosofia di cucina. Tornare a cucinare a casa, dopo che mi sono trasferito a Zurigo nel lontano 1981, sarà per me una grande festa. Conosco la brigata del Castello del Sole e sono felice di lavorare con loro per una serata».

Una personalità solare, quella di Rico Zandonella che trasmette positività facendo intuire da subito un carattere gioviale e una grande energia. Quando gli chiediamo di spiegarci il suo concetto di cucina, Zandonella risponde sorridendo: «La definirei Rico puro! In ogni singolo aspetto del mio lavoro, cerco di mettere il mio tocco personale, la mia personalità. Uso molto spesso le spezie, che sono un po' il mio tratto distintivo. Partendo dall'arredamento del mio ristorante, passando attraverso la comunicazione e fino ad arrivare all'offerta di cucina, ogni dettaglio è curato nell'ottica del mio senso estetico. Un piatto, secondo me, non può essere solo buono: deve essere anche presentato in un certo modo. Ad esempio, la mia cucina è fatta anche di colori: in sala così come nel piatto, la cromaticità è per me fondamentale. Ogni volta studio un piatto e lo disegno esattamente come l'ho pensato». Questo concetto è ben

rappresentato dai suoi piatti: ogni singola portata è un'esplosione di colori decisi sempre mescolati e composti con grande creatività.

Il 28 aprile, invece, all'Hotel Splendide Royal di Lugano, sarà la volta di Tomaž Kavcic che dalla Slovenia arriverà carico di profumi a metà strada tra Mediterraneo e Balcani. Tra le nuove mete favorite dai gourmet, oggi una delle nazioni emergenti in questo ambito è di certo la Slovenia. Anche se ancora oggi la Guida Michelin non ha iniziato le sue pubblicazioni stellate in questo Paese, sono diversi gli chef che meriterebbero l'ambito riconoscimento. Tra questi anche Tomaž Kavcic, nome già molto noto ai globetrotter del gusto. Un professionista molto distante dalla figura di chef superstar, un uomo alla buona che lavora insieme alla moglie nel suo ristorante Pri Lojzetu a Zemono. Tra le pietanze che il cuoco sloveno proporrà durante la serata di S.Pellegrino Sapori Ticino, nella cucina di Domenico Ruberto, ci sarà anche il suo branzino cotto su piastra di sale. Questo piatto è il cavallo di battaglia della sua cucina, grazie alla sua personale ideazione di una vera e propria piastra di cottura realizzata con il sale di Pirano, una storica salina slovena. In maniera molto poetica, Tomaž Kavcic dice sempre che «il sale è quel pezzo di mare che non è voluto tornare al cielo».



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

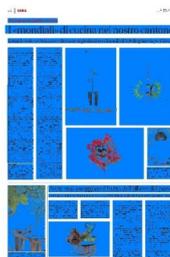
Pagina: 14  
Superficie: 129'436 mm<sup>2</sup>

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69733441  
Clipping Pagina: 2/4



**DUE TRADIZIONI CULINARIE**  
In alto Rico Zandonella e il suo piatto «farfalla d'astice». Nella foto qui sopra Tomaž Kavcic e una delle sue creazioni ispirate alla natura slovena.

Corriere del Ticino  
6903 Lugano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.chGenere di media: Stampa  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
Tiratura: 34'657  
Periodicità: 6x/settimanaPagina: 14  
Superficie: 129'436 mm<sup>2</sup>Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003Riferimento: 69733441  
Clipping Pagina: 3/4

# Avete mai assaggiato il frutto dell'albero del pane?

## I cibi delle Maldive sbarcano per la prima volta alla rassegna ticinese con Giacomo Gaspari

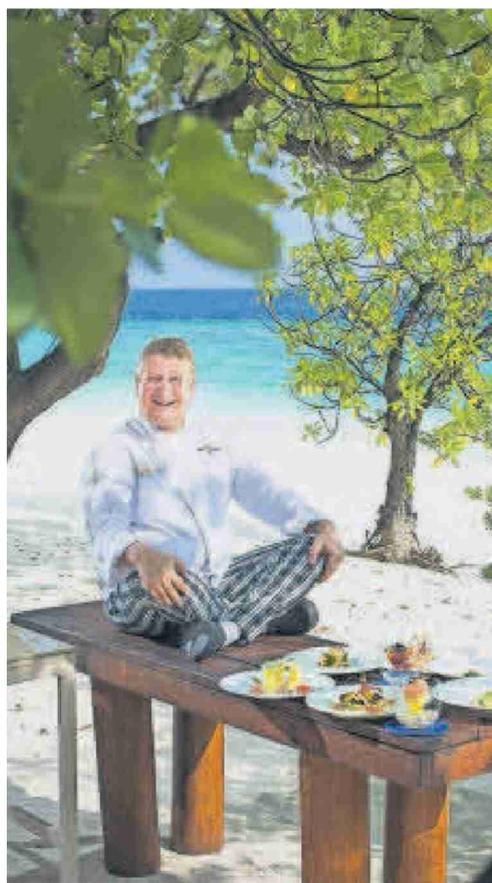
■ Ci sono luoghi conosciuti esclusivamente per le loro bellezze. Le Maldive, ad esempio, paradiso di atolli di spiagge bianchissime e orizzonti verde smeraldo. Per il 2018, con l'edizione dedicata alle cucine del mondo, il festival enogastronomico ticinese ha voluto portare i sapori di questi luoghi magici sulle tavole del The View Lugano, per una cena che racconta anche il lato gourmand delle Maldive. A rappresentare uno stile di cucina che cerca nel mare la sua ispirazione, sarà il prossimo 29 maggio Giacomo Gaspari, ospitato dall'executive di casa Mauro Grandi. Lo chef di origini venete è arrivato per la prima volta nell'87 su uno degli atolli maldiviani e da allora si è letteralmente innamorato di questi luoghi. Tornato a fasi alterne in diversi resort maldiviani, da 8 anni si trova in pianta stabile al Diamonds Athuruga Maldives, una delle perle di Planhotel Group. La sua lunga esperienza, unita ad un talento naturale per la cucina, hanno portato S.Pellegrino Sapori Ticino a scegliere proprio lui come portavoce di questi sapori lontani. «C'è pochissima carne nella cucina maldiviana», ci ha spiegato Gaspari, «in rare occasioni si mangia della carne bianca, di solito pollo, naturalmente importato dallo Sri Lanka o da altri Paesi vicini». Ad esempio, il maiale è vietato per motivi religiosi. La gastronomia locale si basa quasi esclusivamente sul pesce e sui prodotti autoctoni che la natura isolana offre. Il cocco, ad esempio, è uno degli ingredienti sempre presenti nei piatti quotidiani, insieme ai suoi tanti derivati.

Essendo geograficamente un'appendice dell'India, l'arcipelago subisce l'influenza indiana anche nella cultura gastronomica; è per questo che i piatti delle Maldive sono molo spesso a base

di riso, chutney, curry e altre spezie indiane. «A Lugano porterò un assaggio di una cucina abbastanza semplice, che lavorata in un certo modo diventa anche molto ricca», ci racconta Giacomo Gaspari, «oggi questo Paese si sta aprendo alla gastronomia d'eccellenza, attraverso i grandi resort. Personalmente trovo che questi posti abbiano sapori davvero speciali e unici, quindi è molto stimolante trasformarli in versione gourmand».

Tra le materie prime all'ordine del giorno, ma che alle nostre latitudini risultano decisamente esotiche, bisogna citare il frutto dell'albero del pane (che verrà servito come chips durante l'appuntamento luganese), ma anche il miele derivato dalla noce di cocco o lo sciroppo di palma. Il cuoco proporrà anche qualche ricetta contaminata, come quella dei samosa, piatto che si trova dal Kenya fino all'India, naturalmente con diverse varianti.

A farla da padrone, in tutte le salse, naturalmente sono il pesce e i frutti di mare: granchio e aragosta soprattutto, ma anche moltissime altre specie ittiche.



**UN TOCCO ESOTICO** Nei piatti di Giacomo Gaspari a farla da padrone, in tutte le salse, sono il pesce e i frutti di mare.

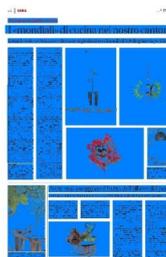
Data: 26.05.2018

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

# CORRIERE DEL TICINO

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: 14  
Superficie: 129'436 mm²

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69733441  
Clipping Pagina: 4/4

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

