

cucine
d'Italia **di**
arte-cibo-design



Sapori esotici al The View Lugano con lo chef Giacomo Gaspari

Nell'ambito del festival gastronomico S. Pellegrino Sapori Ticino, l'elegante cornice del The View Lugano, con vista mozzafiato sul lago di Lugano, si prepara a ospitare una cena esclusiva dalle suggestioni esotiche: il 29 maggio lo chef **Giacomo Gaspari** preparerà uno stuzzicante menu ispirato ai sapori maldiviani.



La dodicesima edizione della kermesse ticinese è infatti dedicata alla scoperta delle **cucine del mondo**, guardando oltre i suoi confini e portando sul territorio alcuni tra i più grandi nomi dell'arte culinaria mondiale.



Per questo il 29 maggio il ristorante The View Lugano, raffinata location guidata dallo chef Mauro Grandi, si rende protagonista con un inedito evento gastronomico dal gusto fresco e accattivante in linea con l'imminente stagione estiva, in cui lo star chef Giacomo Gaspari celebrerà in un ricercato menu tutti i **profumi e i colori delle Maldive**, conducendo gli ospiti in un autentico e suggestivo viaggio nel gusto.



Da 8 anni Executive Chef dei resorts del gruppo **Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi**, Giacomo Gaspari vanta più di 30 anni di esperienza in giro per il mondo. Dopo vari studi personali sull'alimentazione e la combinazione di odori, profumi e fragranze alimentari, Gaspari riesce a comporre menù che combinano i principi dell'acqua, dell'equilibrio energetico, proteico e calorico, basandosi sui principi della cultura ayurveda.



Tra le proposte dell'insolito menu al The View Lugano, la **Zuppa di latte di cocco maldiviana**, lo **Spiedino all'aragosta e banane bruciate**, il **Tonno Pinnagialla alle due temperature**: esercizi di stile in grado di riportare la mente e i sensi agli indimenticabili luoghi ed atmosfere dell'Oceano Indiano.

Ecco il menu completo.

Frivolezze maldiviane

Rotolini di chapati Mashuni / tonno, cocco e peperoncino
Chips di pane maldiviano, carpaccio della laguna e lime macerato
Lenticchie gialle fritte ai profumi di Curry
Perle di bonitoin agrodolce al miele di cocco

La Delizia

Samosa di patate, granchio reale e mango chutney

L'Assaggio

Zuppa al latte di cocco dell'Oceano Indiano,
spiedino d'aragosta e banane bruciate
Il Crostaceo di Innafushi
Chicco di riso al lemongrass ed essenza d'aragosta

Il salto nel blu

Tonno Pinnagialla in due temperature al frutto della passione

Sciue' Sciue'

Sorbetto alla noce di cocco e sciroppo di palma
Le dolcezze degli atolli
Peccati di gola

Pani:

Chapati
Chips dell'albero del pane
Radice di taro croccante
Grissini maldiviani

www.theviewlugano.com

<http://cucineditalia.com/giacomo-gaspari-the-view-lugano/>