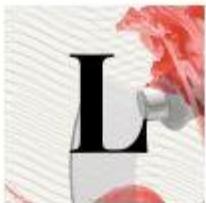


I piatti icona di Francesco Bracali a S.Pellegrino Sapori Ticino



a sera del 9 novembre a **Lugano**, è andata in scena, per la rassegna **S.Pellegrino Sapori Ticino**, la cena firmata da **Francesco Bracali**. Lo chef 2 stelle Michelin del ristorante *Bracali* di Ghirlanda, in provincia di Grosseto, ha proposto i suoi piatti nella splendida cornice dell'hotel ***Villa Principe Leopoldo***.

"Ho voluto portare in Svizzera dei piatti che mi rappresentano molto e sono presenti nel mio menu - ha spiegato chef Bracali - Certo, il numero di ospiti era molto numeroso e naturalmente non ero nella mia cucina ma avevo il desiderio di far provare un'esperienza autentica e non qualcosa di costruito *ad hoc* e magari semplificato. Nella riuscita della serata è stato prezioso il supporto del resident chef **Christian Moreschi** e del suo staff".

Una scelta che è stata più che mai apprezzata dai presenti, come conferma anche **Dany Stauffacher**, ideatore della kermesse gastronomica: "È questa la cucina che amo. Una cucina che riesce a parlare di territorio, di grande gusto, senza mai rinunciare al suo lato fine dining e creativo".

Vediamo allora, piatto per piatto, il menu di Francesco Bracali per *S.Pellegrino Sapori Ticino 2021*.

S.Pellegrino Sapori Ticino: 5 piatti icona di Francesco Bracali



Ad aprire le danze è **Tesoro**. Un piatto che sfarzoso e colorato che appare quasi come dessert, per poi rivelarsi un corposo alternarsi di gelatine e patè.



Il tema marittimo prosegue con **Scoglio d'anguilla in tempura**. Un gioco di consistenze in cui l'anguilla, delicatissima, è la protagonista.



Scenografico e seducente il primo piatto. In **Sogno di donna** il sugo, particolarmente saporito, è racchiuso in una rosa di pasta.



Parla il sapore festoso degli ingredienti più semplici il piatto **Guancia di Chianina**. Un piccolo "percorso nel percorso" è stato poi il piatto **Il Piccione....dopo vent'anni e oltre**, in cui lo chef regala una prova della sua abilità con una carne tipica della sua terra, interpretata in molteplici modi, dalla tartare all'arrosto.



Ancora ispirazioni marine per chiudere la cena. Il dessert proposto, in cui nulla è rimasto intentato, è un vero e proprio fondale ricostruito e tutto da mangiare.

<https://www.finedininglovers.it/articolo/francesco-bracali-s-pellegrino-sapori-ticino>