



VISTI DA VICINO – DOMENICO RUBERTO CHEF DE I DUE SUD IL RISTORANTE GOURMET DELL'HOTEL SPLENDE ROYALE DI LUGANO

I Due Sud è il ristorante gourmet dell'Hotel Splendide Royale di Lugano. Nato nel 2018, in appena due anni questo piccolo gioiello di alta cucina ha conquistato i cuori delle più prestigiose guide gastronomiche internazionali, venendo premiato con la Stella Michelin, 16/20 punti GaultMillau, entrando a far parte dell'esclusiva selezione di Les Grandes Tables de Suisse.

La filosofia vincente del ristorante, frutto del talento e della storia personale dello chef Domenico Ruberto, fonda le sue basi su un concetto culinario unico: l'incontro dei sapori del Sud Italia con quelli del Sud della Svizzera.

Per la nostra rubrica 'Visti da vicino', in occasione della celebre manifestazione gastronomica 'San Pellegrino Sapori Ticino', nata dall'idea di Dany Stauffacher, abbiamo intervistato lo chef Domenico Ruberto.

«Domenico, quanti anni hai?»

«35 anni»

«Segno zodiacale?»

«Gemelli»

«Da quanti anni sei davanti ai fornelli?»

«Da una vita, anche se nel gruppo Naldi, proprietario anche dell'Hotel Splendide Royale, dal 2005»

«Come nasce il ristorante I Due Sud?»

«E' un omaggio alle mie origini calabresi, il sud Italia, e al mio presente gourmet in Ticino. Il sud dell'Italia con il sud della Svizzera»

«Qual è il piatto al quale sei particolarmente legato?»

«Linguine al pomodoro, ovvero il pomodoro che non c'è»

«Dall'antipasto al dessert quattro piatti da assaggiare a i Due Sud?»

«Dell'attuale menù TONNO? (Palamita sotto sale, zucca, puntarelle, cipolla di Tropea e riduzione di alga), LINGUINE AL POMODORO, NON SOLO MOZZARELLA (Bufalo, sedano rapa, salsa verde), IL BERGAMOTTO»

«Come definisci la tua cucina?»

«Semplice ma difficile da interpretare»

«Un prodotto del territorio che non manca mai nella tua dispensa?»

«Non uno ma due: il finocchietto selvatico e l'olio extravergine di oliva di mia produzione».

«L'obiettivo futuro di Domenico?»

«Mantenere il risultato che ho raggiunto e continuare a trasmettere la mia filosofia di cucina agli ospiti»

www.splendide.ch

<https://www.golosoecurioso.it/it/visti-da-vicino-domenico-ruberto-chef-de-i-due-sud-il-ristorante-gourmet-dellhotel-splendide-royale-di-lugano>