

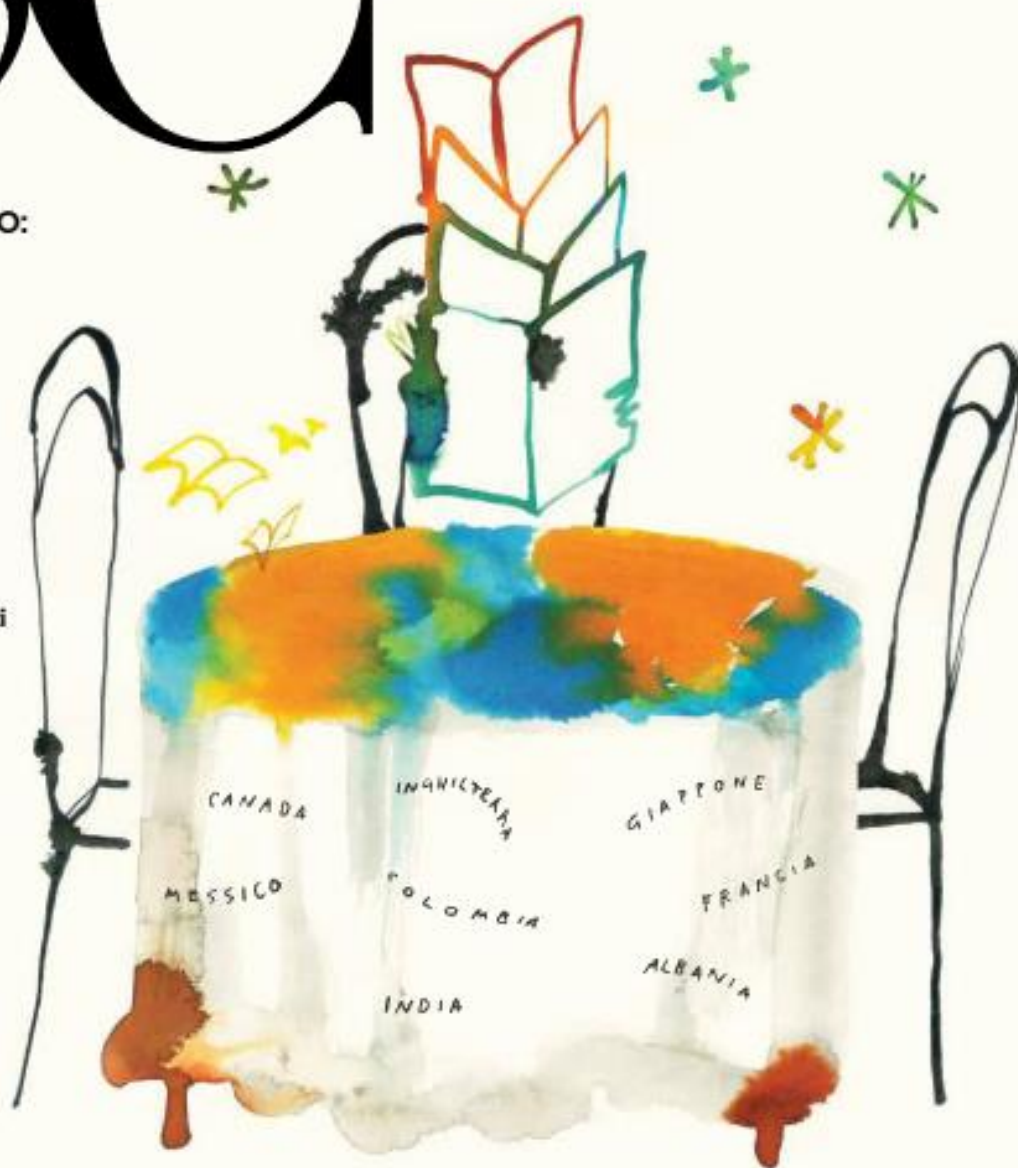
GRANDECUCINA

IN HOTEL
IN ITALIA E ALL'ESTERO
LE NUOVE TENDENZE

TALENT PRIZE 2023
I MIGLIORI GIOVANI
PROFESSIONISTI

IN QUESTO NUMERO:

Tommaso Arrigoni
Alessandro Bellingeri
Francesco Brutto
Roy Caceres
Paola Colucci
Riccardo Gaspari
Ernesto Iaccarino
Giuseppe Iannotti
Felix Lo Basso
Karime Lopez
Michelangelo Mammoliti
Nobu Matsuhisa
Cesare Murzilli
Filippo Oggioni
Chiara Pavan
Charles Pearce
Domenico Peragine
Gentian Shehi
Katsumi Soga
Titti Traina
Mauro Uliassi



LA CUCINA ITALIANA CONTEMPORANEA

FATTA DAGLI CHEF STRANIERI

italiangourmet

OUI, C'EST LA SUISSE

L'EDIZIONE 2023 DI S.PELLEGRINO SAPORI TICINO HA PORTATO IN TAVOLA IL MEGLIO DELLA CREATIVITÀ CULINARIA FRANCESE. DIETRO AL SUO CRESCENTE SUCCESSO, LA GRANDE SELEZIONE DEL PATRON DELLA MANIFESTAZIONE, DANY STAUFFACHER

a cura della redazione
foto by Giorgia Ghezzi Panzera



Dany Stauffacher al Grand Opening con, a sinistra, gli chef Frédéric Gardette e Fabrizio Zanetti, e, a destra, Yannick Crepoux e Domenico Ruberto

EVENTI

52

T

alento, bravura, bellezza, cucina gourmet ed eleganza: questa gli ingredienti (nemmeno troppo segreti) della ricetta di Dany Stauffacher per S.Pellegrino Saporì

Ticino. La manifestazione, che si è svolta in diverse località della Svizzera italiana, è stata costellata di tante serate dove la più alta cucina francese ha incontrato il territorio elvetico. Tra il Grand Opening di domenica 24 settembre all'Hotel Splendide Royal di Lugano in collaborazione con i Swiss Deluxe Hotels, dove oltre al resident chef Domenico Ruberto, 1 stella Michelin, gli ospiti hanno conosciuto le proposte culinarie di Yannick Crepoux, Fabrizio Zanetti e Frédéric Gardette, e il Final Party con le Grandes Tables Suisses di domenica 12 novembre, sempre allo Splendide Royal, dedicato alla cucina di Angelo Conti Rossini, primo bistellato ticinese di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita, tante serate di grande emozione, di cui diamo una breve panoramica su 4 chef selezionati dalla redazione e che vogliono essere l'esempio della ricerca di Dany Stauffacher, del suo essere sempre attento a quello che succede nel mondo enogastronomico, ovvero combinare personaggi e cucine innovative oltre alla sua capacità di riunire profili culinari molto diversi fra loro.

MAURO COLAGRECO 3 stelle Michelin e 1 stella verde

Ospite dello chef Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal di Lugano, Mauro Colagreco: lo chef di origine argentina, in forze al Mirazur in Costa Azzurra, si fa

ambasciatore di una cucina che ruota intorno al profondo rispetto per la natura, che si traduce in una cucina unica, ricca di accenti storici legati al Mediterraneo. Tre stelle Michelin, una stella verde, primo posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants



Mauro Colagreco è una delle proposte della serata: "Barbabietola in crosta di sale, caviale Oscietra Maison Sturta"



Georgiana Viou e uno dei piatti proposti in menu: "Giardino d'autunno"



nel 2019, Goodwill Ambassador per l'Unesco, Colagreco racconta attraverso i suoi piatti un percorso sensoriale che trasmette la sua capacità di ascoltare e comprendere la natura.

GEORGIANA VIOU 1 stella Michelin

Alla Sera delle Donne al Seven Lugano The Restaurant di Lugano, ospite dello chef Emanuele Bertelli, la chef francese Georgiana Viou, che dal suo ristorante Rouge nel cuore di Nîmes, nel Margaret-Hôtel Chouleur, ha portato in tavola piatti creativi e gustosi invitando a intraprendere insieme a lei un viaggio gastronomico incentrato sui prodotti locali, punteggiato da condimenti e da un pizzico di sapori provenienti da altri luoghi, con sensibilità, solare e audace, per offrire una cucina del cuore, amichevole e vivace. Georgiana è autodidatta e ha lasciato il Benin a 22 anni, luogo dove ha imparato a cucinare dalla madre, in un semplice ristorante a Cotonou, per trasferirsi in Francia.



Gael & Mickael Tourteaux insieme allo chef Luca Bellanca e a Dany Stauffacher. Accanto, il loro piatto "Incontro di due territori- Marsio piemontese e tamando"



GAEL & MICKAEL TOURTEAUX 2 stelle Michelin

La cucina dello chef Luca Bellanca del Ristorante Meta di Lugano è stata il palco dei due stelle Michelin Gael & Mickael Tourteaux, chef del Flaveur di Nizza, ristorante in cui hanno unito le loro esperienze. Con un'infanzia in Guadalupa e tanti viaggi, i fratelli Gael & Mickael hanno creato una melodia di sapori con i loro ricordi gustativi e olfattivi. Nel corso degli anni, hanno abbracciato e promosso pienamente la ricchezza dei prodotti locali delle Alpi Marittime e della regione. Tra sapori locali e spezie lontane, la loro è una cucina di carattere, raffinata e padroneggiata con rara precisione tecnica dall'inizio alla fine, in un modus operandi creativo che si reinventa stagione dopo stagione.



Marcel Ravin e il suo "Pani dolci alle spezie, fichi al rum agricolo antico, latte di acerosa e polline di fiori"



MARCEL RAVIN 2 stelle Michelin e 1 stella verde

È stata Villa Castagnola di Lugano, presidio dello Chef Alessandro Boleso, ad ospitare la serata, che ha visto come protagonista Marcel Ravin. Lo chef del Blue Bay di Montecarlo, ha messo in scena il suo stile innovativo e la sua miscela di viaggi e culture: figlio dei Caraibi, lascia la Martinica per imparare l'arte della cucina in Alsazia, a Lione e a Bruxelles, arriva a Monaco a 21 anni determinato a combinare lo stile culinario delle sue origini indiane occidentali con i tesori della terra e del mare del sud. La sua è una cucina dal sapore universale, vivace e profonda, un ponte tra i cinque continenti e la sua isola natale in cui annusare, assaggiare e parlare diventano un'arte quasi d'amore.