

Michelangelo Mammoliti fa tappa a S.Pellegrino Sapori Ticino 2021



Lo chef 2 stelle Michelin in Svizzera per la prestigiosa kermesse gastronomica. E in primavera Michelangelo Mammoliti arriverà al Boscareto Resort & Spa.

Quando uno chef si fa ambasciatore del territorio di provenienza riesce sempre a far compiere un viaggio a chi si affaccia alla sua cucina. È questo uno degli intenti di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, la kermesse ideata da **Dany Stauffacher**, che porta, fino al 14 novembre, nelle location del cantone più a sud della Svizzera un parterre di chef italiani con due stelle Michelin.

Una bella occasione per dare valore all'intera cultura di un luogo. Come è riuscito a fare in maniera eccellente lo chef **Michelangelo Mammoliti** (La Madernassa, due stelle Michelin, di Guarene, nel Roero in provincia di Cuneo) in occasione dell'appuntamento dell'11 ottobre, ospite dello Chef **Luca Bellanca** al **Ristorante Meta** (una stella Michelin) a Lugano.

Michelangelo Mammoliti: natura e territorio

Chef Mammoliti ha presentato un menu che ha visto in apertura un'estrazione di sedano rapa e olio agrumato. A seguire "Scampi arrostiti al miele di castagno, avocado marinato alla cannella, crema di armelline", "Spaghetto cotto in estrazione di prosciutto di Cuneo al BBQ". Ancora "Pavè di storione come una scaloppina di pollo al limone", "Filetto di manzo in carpione, jus profumato all'alloro". La cena si è poi conclusa con il dessert: "Bisquit alla fava tonka, pralinato di nocciole e mousse di pane fermentato" e "Croccante di mango, coulant di banana e passione.

Piatti che rappresentano in pieno la sua cucina, attenta al territorio e alla natura che lo circonda, con uno sguardo rivolto al mondo. Quella di chef Mammoliti è una mano in grado di mettere sempre in evidenza tutte le nuance degli ingredienti utilizzati. Si tratta di materie prime eccellenti che, grazie al suo tocco, vengono esaltate nel piatto senza mai essere snaturate. Insomma, un bel concentrato di sapori e tecniche. Del resto è la cifra stilistica di Mammoliti, che vanta tra le sue esperienze Gualtiero Marchesi, prima a L'Albereta, poi al Marchesino e in seguito in Francia per imparare la lezione dei maestri d'Oltralpe, basata su eccellenza, rigore e l'essere esigenti.

Il futuro: dal Roero alle Langhe

Non è un segreto che lo chef piemontese stesse inseguendo da un po' di tempo la terza stella. E l'obiettivo potrebbe avvicinarsi proprio con la scelta di lasciare La Madernassa per dedicarsi ad un nuovo progetto al Boscareto Resort & Spa, nelle Langhe. La struttura 5 stelle lusso della famiglia Dogliani, riaprirà dopo un periodo di ristrutturazione nella primavera del 2022. «Non cambia la mia idea di cucina!», commenta lo chef, «Il mio modo di lavorare, il mio approccio alla materia prima. Non cambia la derivazione neurogastronomica dei piatti che verranno creati. Ne cambia quella che per me è la massima esaltazione della mia idea di cucina che punta tutto sull'elemento naturale: Mad 100% Natura».

Mammoliti, dunque, non stravolgerà quello che il suo concetto di cucina che mette sempre al centro la natura e il territorio, mantenendo fede agli studi basati sulla neurogastronomia, a caccia di sapori in grado di risvegliare ricordi ed emozioni personali.





<https://www.italiangourmet.it/michelangelo-mammoliti-s-pellegrino-sapori-ticino-2021/>