

So Wine So Food

THE MAGAZINE OF ITALIAN TASTE

#10 - 6TH YEAR
MAGAZINE
OCTOBER 2021



IL MONDO GUARDA ALL'ITALIA:
I NOSTRI "DUE STELLE" VANNO IN SVIZZERA



S. Pellegrino Sapori Ticino Chef a due stelle protagonisti assoluti

La pattuglia dei bistellati italiani anima l'evento di Dany Stauffacher. E S. Pellegrino Sapori Ticino diventa il palcoscenico dell'autentico gusto gourmet

Michelangelo Mammoliti, Donato Ascani, Petet Girtler, Nin o Di Costanzo, Francesco Bracali, Alberto Faccani, Anthony Genovese, Stefano Baiocco, Matteo Metullio, Pino Cuttaia: una pattuglia di superprofessionisti, tutti due stelle Michelin, sarà la vera protagonista dell'evento creato da Dany Stauffacher, diventato ormai un appuntamento fisso della migliore "gourmet society" ticinese ed elvetica.

Michelangelo Mammoliti, i piatti legati alla memoria

Michelangelo Mammoliti nasce a Giaveno, in provincia di Torino. Dal 2014 dirige la cucina del **Ristorante La Madernassa**, a Guarene, vicino ad Alba. In cima alle sue esperienze Gualtiero Marchesi, prima a L'Albereta, poi nel Marchesino, in Piazza della Scala. Prosegue la sua formazione in Italia, in cucine che lasceranno un'impronta fondamentale nella sua vita, prima di iniziare un pellegrinaggio di 5 anni tra i capisaldi della cucina francese. "Naturale, della memoria e minimale", così Michelangelo Mammoliti definisce la sua cucina, che intende esaltare i colori e i sapori del territorio con uno sguardo approfondito



sul mondo. Nei suoi piatti le ricette intime, che fanno rivivere il ricordo lontano di un pranzo in famiglia, il profumo della cucina di nonna, o una suggestione passata. Erbe aromatiche, spezie e radici dimenticate trovano armonia nella sua cucina, insieme a tutto il mondo vegetale e animale, a tutto quello che arriva dalla natura. La serata di Mammoliti è Lunedì 11 ottobre, al Ristorante Meta di Lugano.



Donato Ascani: un laziale a Venezia

Donato Ascani, laziale di Fiuggi, classe 1987, ha scelto l'alberghiero perché s'è scoperto la tavola nel DNA: il padre cucinava per eventi, lo zio in trattoria. Un curriculum di tutto rispetto che arriva fino da Enrico Crippa, poi come secondo di Paolo Loppiore ai **Tre Cristi di Milano**. Quando il comasco ha lasciato, lui è stato per breve tempo chef del locale, prima della chiamata di Bartolini, per fare l'executive del **Glamour** di Venezia. Ascani plasma creatività, sviluppa idee, è un virtuoso con la maniacale attenzione per il dettaglio. La sua cucina nasce proprio per impulso naturale. Stimoli tra gli aromi, sintesi tra territorio e mondo, con tanti tocchi d'Oriente ad arricchire le radici gastronomiche veneziane. Il suo Lazio che emerge qua e là, ad esempio nella predilezione per il quinto quarto, dismettendo però tutta la pesantezza della tradizione romana.



La serata di Ascani è Martedì 12 ottobre, al Ristorante Eden ROC di Ascona.

Peter Girtler, l'Alto Adige nelle vene

Ideatore di piatti di altissimo livello, capaci di stupire il palato, grazie alla selezione di verdure ed ortaggi di stagione coltivati nell'azienda agricola del **Romantik Hotel Stafler** dove si trova la **Gourmetstube Einhorn**. **Peter Girtler** seleziona, fra l'altro, carni di vacche frisone allevate nel podere ed è sempre alla ricerca di chicche inedite del territorio. Ricette "leggere e vitalizzanti" che esprimono ed esaltano le origini altoatesine dello Chef e, allo stesso tempo celebrano la haute cuisine internazionale, mescolando peculiarità locali ed ispirazioni mondiali. Fra i cuochi creativi, Girtler è il rappresentante più capace di una cucina olistica.

La serata di Girtler è Mercoledì 13 ottobre, presso il Castello del Sole Beach Resort & SPA, di Ascona.



Nino di Costanzo, il valore dell'appartenenza

Nino di Costanzo ha da sempre vissuto in luoghi dove si respirava la passione per la cucina ed è cresciuto nel rispetto dei valori gastronomici tradizionali della Campania: è proprio l'amore per i sapori della sua terra che ne ha tracciato il percorso. Raccontare i suoi luoghi e le sue esperienze attraverso la cucina, spiegare con i piatti come l'essenza della tradizione campana possa rivivere grazie alla tecnica ed all'inventiva moderna, questo è l'obiettivo di Nino... Un lavoro che Nino di Costanzo ha interpretato nell'unica maniera credibile. La sua. Profumi, sapori, colori. Suoni, atmosfere. Simboli, omaggi, suggestioni. La capacità di lanciare tendenze. Il dono di emozionare.

Il suo **Dani Maison** è ritenuto fra i ristoranti più 'cool' del mondo.

La serata di Nino Di Costanzo è Lunedì 18

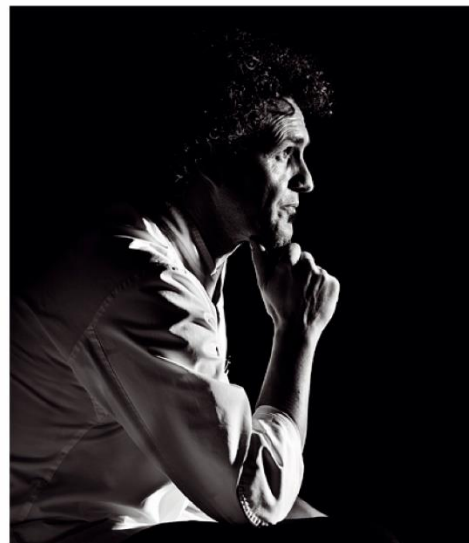


ottobre, al Ristorante Artè, del Grand' Hotel Villa Castagnola di Lugano.

Equilibrio millimetrico, sicurezza concettuale e sensibilità

La Cucina è il vero e proprio mondo creativo di **Francesco Bracali**. Cresciuto nella Maremma, Francesco è molto legato ai sapori della sua terra, il grossetano, cercando però di reinterpretare la tradizione con uno stile originale in continua evoluzione, creare avvolgenza, estrarre sapori, esaltare gli equilibri: vegetale-animale; grasso-acido; dolce-amaro; morbido-croccante nell'incontro tra elementi apparentemente dissonanti. Tutti i suoi piatti hanno bisogno di un equilibrio millimetrico, sicurezza concettuale e sensibilità.

La serata di Francesco Bracali è Martedì 19 settembre presso il Ristorante Villa Principe Leopoldo, a Lugano.



Curiosità, creatività e disciplina

La cucina, una passione che accompagna **Alberto Faccani** fin da bambino quando aveva deciso di fare il cuoco, e che lo ha portato nel 2005 a festeggiare la prima Stella Michelin al **Magnolia** di Cesenatico. Una passione alimentata dal continuo studio, dalla curiosità infinita e dalla continua voglia di sperimentare e conoscere, che con il tempo lo ha portato a scoprire il mondo e a diventare, fin da giovanissimo, membro dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*.

La cucina di Alberto Faccani è una cucina di prodotto, di tecnica e di ricerca, fondata sulla qualità e valorizzazione delle materie prime del territorio, sulla conoscenza di nuovi sapori e consistenze.

La serata di Alberto Faccani è Domenica 24 ottobre presso il Ristorante Blu, Restaurant & Lounge di Locarno.



Le piante aromatiche e la sua passione

Stefano Baiocco inizia giovanissimo da Pinchiorri a Firenze, prosegue a Parigi, da Alain Ducasse e da Pierre Gagnaire e ancora Yokohama, New York, Hong Kong, Oxford e poi di nuovo Parigi, Spagna e di nuovo in Italia, dove nel 2001 è precettato come sous chef a Palazzo Sasso al Ristorante Rossellinis di Ravello. La cucina di Stefano segue in realtà un filone di ispirazione molto personale, un cammino costante di ricerca

intrapreso dallo chef. Da quando è arrivato a **Villa Feltrinelli**, Baiocco ha potuto iniziare a seguire concretamente il suo desiderio, di una cucina pura, leggera, evidente, dove le piante aromatiche, sua grande passione, hanno un ruolo assoluto. La leggerezza del piatto deve essere visibile, non a caso l'elemento estetico è di primaria importanza nelle creazioni di Baiocco.

La serata di Stefano Baiocco è Lunedì 25 ottobre a Villa Orselina, Locarno.

Anthony Genovese: tradizione e internazionalità

Anthony Genovese, Chef patron del **Pagliaccio** di Roma, nasce in Francia da una famiglia calabrese emigrata oltralpe. La rigorosa formazione francese all'École Hôtelière de Nice e le successive esperienze nel sud della Francia consentono di acquisire le grandi tecniche. Poi il rientro in Italia, all'Enoteca Pinchiorri e la ripartenza verso Tokyo, poi Londra e infine la Malesia. L'Italia è nel cuore di Anthony, a Ravello si aggiudica la prima stella Michelin. Poi il desiderio di dar vita a un progetto personale lo conduce a Roma. Nel 2003 nasce Il Pagliaccio, oggi 2 Stelle Michelin. Una base istituzionale, saldamente radicata nella tradizione, unita ad abbinamenti e ingredienti più creativi, internazionali, personali. È un religioso rispetto per la materia prima di qualità. La serata di Anthony Genovese è Domenica





7 novembre, al ristorante dell'Hotel Splendide Royal di Lugano.

Matteo Metullio, la cucina a kilometro vero

Nasce a Trieste il 3 marzo 1989 il più giovane chef a conquistare sia una che due stelle Michelin. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, sceglie di intraprendere la carriera professionale di cuoco presso i ristoranti Alle Codole (BL) e all'Hotel Rosa Alpina (TN), sino ad arrivare in Alta Badia, alla Sirtiola della Famiglia Wieser. "No al km zero, sì al km vero" è la frase coniata dal giovane chef **Metullio**. L'importante è che i prodotti siano di ottima qualità, ottenuti nel totale rispetto delle regole del ciclo di vita naturale. Al contempo, lo chef, nel suo **Harry's Piccolo** di Trieste, adotta un approccio etico alla cucina, perciò si rifornisce da aziende che rispettano il corso delle stagioni e si rivolge ad allevatori che fanno crescere gli animali in libertà. La serata di Matteo Metullio è Lunedì 8 novembre presso il Ristorante Ciani a Lugano.





Pino Cuttaia, la cucina della Memoria

La precisione nel lavoro, che lo Chef ha imparato ad apprezzare al nord, ha incontrato e riscoperto il calore, la passione, le materie prime e le ricette della sua infanzia siciliana. Da questo incontro di intuizioni, di esperienze e di visioni, è nata la sua idea di cucina: una cucina in cui reinventare i ricordi, trasformandoli in piatti perfetti per celebrare stagioni e simboli della storia gastronomica della sua gente. Cucinare ricordando momenti passati e stagioni lontane nel tempo, ma ancora vicine al cuore, ha portato a successi unanimi di critica e di pubblico per questo "poeta" dei fornelli, che ha portato la **Madia** di Licata (Agrigento) ai vertici nazionali. La serata di Pino Cuttaia è a metà novembre, presso lo Swss Diamond Hotel di Vico Morcote.