



Online-Ausgabe

 Corriere del Ticino  
 6933 Muzzano  
 091/ 960 31 31  
 www.cdt.ch/

 Genere di media: Internet  
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
 UUpM: 169'000  
 Page Visits: 1'272'392



 Ordine: 3008264  
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69915052  
 Clipping Pagina: 1/3

## Quando l' aperitivo diventa fusion - magia

Mediterraneo e Giappone si incontrano a Locarno per la serata lounge di S.Pellegrino Savori Ticino

Brigata di cucina e staff di sala del Blu Restaurant&Lounge di Locarno per la serata lounge di S.Pellegrino Savori Ticino.

© Remy Steinegger

08 giugno 2018 17:07

LOCARNO - Non sempre quantità e qualità, nel mondo del cibo, vanno a braccetto. Anzi, per la verità, quasi mai. In Ticino, però, c'è chi ci è riuscito. Provate a immaginare, in una cucina locarnese, uno chef di origini italiane preparare un sugo ai profumi di mare per i suoi spaghetti alla chitarra, mentre il collega dai tratti orientali modella piccoli nigiri con la velocità di un cintura nera del sushi. È successo davvero, ieri sera. Il Blu Restaurant&Lounge di Locarno è un luogo dalle mille sfumature gastronomiche, il locale dove si spera sempre di approdare quando si è alla ricerca di un'offerta ampia che spazia tra diversi sapori del mondo e, come ciliegina sulla torta, ci si può godere il buon cibo guardando il blu del lago Maggiore.

È proprio per questo che, per il terzo anno consecutivo, S.Pellegrino Savori Ticino ha scelto il Blu per il suo appuntamento con la serata lounge, dedicata ai giovani che vogliono sperimentare la cucina gourmand in versione più "pop", sotto forma di aperitivo e finger food d'autore. La squadra capitanata da Luca Reggiori ha preso alla lettera la mission affidatagli dal festival enogastronomico ticinese, regalando agli ospiti un grande spettacolo agli occhi e al palato. A chi piacciono i numeri, diciamo che sono stati da capogiro: 3'422 piatti in uscita dalla cucina, 180 gli ospiti, 18 persone al lavoro tra sala e fornelli e 19 diversi tipi di pietanze tra finger food dolci e salati, e piccoli piatti caldi. Per chi, invece, valuta la qualità sopra ogni altra cosa, basti sapere che in molti ricorderanno un aperitivo così particolare e gustosamente fusion. Il modo migliore per raccontarlo è citare le creazioni di Davide Asietti e Takuro Amano, un'accoppiata professionale tra le più riuscite della regione.

Ecco, allora, che dalla cucina sono comparsi, belli e curati quanto buoni, i nigiri di mazzancolle e pesche, gli uramaki di Wagyu con riso giallo e tartufo nero, il merluzzo nero marinato in salsa saikyo miso con gratinato e croccante di pasta brick. E poi ancora profumi più mediterranei per il formaggio di capra, marmellata di pomodoro verde, cipolla rossa marinata, crumble di farina bona e pepe Valle Maggia, oppure le verdure ai sapori mediterranei, coulis di peperone e tentacolo di polpo. Tra i piatti caldi, vere chicche, gli spaghetti alla chitarra all'aglio nero fatti in casa ai profumi del mare, oltre che i Gyoza viola con aragosta, yuzu e wasabi fresco sono stati un vero e proprio "shock", tra sapido e piccante, per i palati degli ospiti. Sul finale, i dessert pret à manger dei due chef, eleganti e mai scontati, hanno chiuso in bellezza una serata che i veri gourmet non potranno dimenticare.

Allegato: foto serie



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 169'000  
Page Visits: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69915052  
Clipping Pagina: 2/3





Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 169'000  
Page Visits: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69915052  
Clipping Pagina: 3/3

