

## Quando i grandi chef fanno squadra

A Ginevra si chiude in bellezza la tripletta di cene di S.Pellegrino Sapori Ticino oltre Gottardo

Da sinistra Dany Stauffacher, Jacques Mayer (Presidente e proprietario del Beau-Rivage Genève, Giuseppe Rossi (General Manager dell'Hotel Splendide Royal, Lugano) e Alexandre Nickbarte-Mayer (proprietario Beau-Rivage Genève).

18 aprile 2018 11:20

GINEVRA - Quattro chef, quattro personalità, quattro stili di cucina, eppure un solo cuore, racchiuso in un menù che racconta di un lavoro d'equipe in nome dell'alta gastronomia. È il battito del Ticino gourmet ad aver conquistato i cento ospiti presenti ieri sera alla cena di S.Pellegrino Sapori Ticino all'Hotel Beau-Rivage di Ginevra, splendido hotel membro della catena Swiss Deluxe Hotels. Terzo appuntamento del festival oltre Gottardo, quello a Ginevra è stato un momento di condivisione e convivialità non solo per i partecipanti, ma in primis per i protagonisti. Dario Ranza, Frank Oerthle, Domenico Ruberto e Andrea Bertarini hanno infatti firmato un percorso gastronomico studiato e realizzato in condivisione, dimostrando un affiatamento oggi molto raro nel settore dell'alta cucina, dove vincono i personalismi.

Per portare a Ginevra il calore mediterraneo, i sapori del nostro territorio uniti alla professionalità e alla solarità ticinese, gli chef hanno fatto squadra unendo le forze, lavorando a stretto contatto con Dominique Gauthier, lo chef di origini francesi del Beau-Rivage che ha realizzato un dessert molto apprezzato in sala, in particolare dagli amanti del cioccolato. La serata è iniziata con un aperitivo in terrazza, affacciata sul Jet d'Eau di Ginevra, uno dei simboli della città. Per rendere omaggio ad una delle aziende vinicole francesi più note (e geograficamente molto vicina al confine ginevrino), i finger food di casa sono stati affiancati dall'elegante perlage dello Champagne Laurent Perrier. Si è proseguito con le 4 portate studiate dal team di chef ticinesi che, tra suggestioni legate al territorio e ispirazioni internazionali, hanno spaziato da piatti a base di pesce alla carne, da plin rivisitati in salsa mediterranea a profumi stagionali primaverili. Ancora una volta, ad accompagnare passo dopo passo i piatti della serata sono stati dei vini della nostra regione, questa volta della Cantina Vinattieri Ticinesi. Se tra i bianchi contiamo il Vinattieri Bianco 2016 e il Sauvignon "Experience" 2015, il grande rosso della serata è stato naturalmente il Vinattieri 2013, una delle etichette di Merlot ticinese DOC che portano alta la bandiera del nostro cantone anche oltre i suoi confini. Ora, il festival enogastronomico torna a casa: l'appuntamento con S.Pellegrino Sapori Ticino è per il 29 aprile all'Hotel Splendide Royal di Lugano: restano pochissimi posti per la serata di gala che aprirà le danze in Ticino.

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: 100'000  
Page Visits: 1'848'102

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69347240  
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: 100'000  
Page Visits: 1'848'102

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69347240  
Clipping Pagina: 3/3

