

La cucina è donna!

A S.Pellegrino Sapori Ticino la cena è tutta al femminile

L'executive chef del Metamorphosis, Luca Bellanca, ha dato man forte in cucina alla chef stellata Michelin.

22 maggio 2018 15:41

LUGANO - Una chef, circa 80 commensali, una squadra di sommelier e due personalità del mondo enologico ticinese. Tutte, rigorosamente, donne. E' successo ieri sera al Ristorante Metamorphosis di Lugano, dove il padrone di casa, lo chef Luca Bellanca, ha aperto le porte della sua cucina ad Aurora Mazzucchelli, una stella Michelin nel suo Ristorante Marconi in provincia di Bologna. Oltre al tocco femminile della cuoca italiana, uno dei nomi più apprezzati nel panorama gastronomico internazionale, il gentil sesso è stato protagonista assoluto anche in sala. Le ospiti della serata, infatti, sono state solo donne, così come il team di sommelier. Infine, a dare un'altra pennellata rosa alla cena, sono state due donne del vino ticinese, Raffaella Galdi e Valentina Tamborini, in rappresentanza delle aziende di famiglia che da decenni offrono alcune tra le migliori etichette locali.

Il percorso gastronomico a 5 portate firmato da Aurora Mazzucchelli ha portato i profumi mediterranei sulle tavole di Lugano, conquistando le ospiti con il suo tocco vivace ed elegante che rispecchia in toto la personalità brillante della chef bolognese. Uno dei piatti più apprezzati sono stati i tortelli di Parmigiano Reggiano al profumo di lavanda, noce moscata e mandorla, il cavallo di battaglia della Mazzucchelli, uno dei piatti che meglio rappresentano il suo legame profondo col suo territorio di origine, impreziosito da tocchi speziati e inconsueti.

"S.Pellegrino Sapori Ticino in passato mi ha portato fortuna, per questo all'invito per la serata di quest'anno ho risposto presente", ci ha raccontato la chef che era già stata ospite del festival enogastronomico nel 2012. "In quell'occasione, infatti, non ero ancora così conosciuta ed è stata per me una grande possibilità di crescita. Inoltre, durante quella cena ho conosciuto Giancarlo Morelli, col quale abbiamo poi organizzato un viaggio in Perù, alla scoperta dei sapori andini". Ad accompagnare i piatti gourmand della serata sono stati 4 vini ticinesi. Il Johanniter Ticino 2017 e il Rosé Osé 2016, entrambi della linea curata personalmente da Valentina Tamborini per la Tamborini Vini di Lamone, rappresentano una nuova generazione enologica del territorio, grazie ad un vigneto non così comune in Ticino e la vinificazione rosata del Merlot. Raffaella Galdi, invece, ha portato in tavola due gioielli di famiglia: Donnay 2016 (Brivio Vini) e Estro 2015 (Galdi Vini) nei quali tradizione e innovazione si sposano alla perfezione.

Ciliegina sulla torta, gli Cahampagne Laurent Perrier: La Cuvée servito durante l'aperitivo e il Rosé abbinato al dessert.

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: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69728311
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: 1'272'392



↳ [Leggere online](#)

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69728311
Clipping Pagina: 3/3

