



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



Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69728310
Clipping Pagina: 1/3

“ Saranno famosi ” , una cena coi giovani talenti della cucina

La serata di S.Pellegrino Savori Ticino dedicata agli chef under 30 si conferma uno degli appuntamenti più interessanti della rassegna

Da sinistra Damiano Bonomi, Dany Stauffacher, Diego Della Schiava, David Wälti, Edoardo Fumagalli e Claudio Bollini

23 maggio 2018 15:19

LUGANO - Se di norma il festival enogastronomico ticinese si trasforma in palcoscenico per grandi nomi affermati della cucina internazionale, per una serata all'anno i riflettori si accendono sulle promesse più talentuose della gastronomia di domani. La serata dedicata agli Young Chef, in questa edizione ospitata ieri sera al Seven Lugano - The Restaurant, si è dimostrata una volta ancora uno degli eventi più appassionanti e stimolanti per il popolo gourmet.

Ospiti dello chef padrone di casa, Claudio Bollini, sono stati David Wälti (vincitore S.Pellegrino Young Chef Svizzera e tra i primi 7 nella finale internazionale, da poco tenutasi a Milano), Edoardo Fumagalli (numero uno nella finale italiana), Diego Della Schiava (in finale nella competizione nazionale a Zurigo) e Damiano Bonomi. I tre "young chef", professionisti under 30 con un talento innegabile e una creatività non comune, hanno conquistato la platea luganese con le creazioni presentate alla giuria durante il concorso. Contaminazioni di cucine lontane, materie prime ricercate e inconsuete, ricerca di sapori dall'eleganza stravagante: la cucina del nuovo millennio vede i suoi bagliori in questi ragazzi, destinati a diventare grandi professionisti.

La cena è decollata con il piatto di Edoardo Fumagalli, chef che a soli 26 anni ha meritato la sua prima stella Michelin alla Locanda del Notaio a Pellio Intelvi: il suo gambero carabiniere, animelle glassate, croccante alle alghe con insalatina aromatica è riuscito a mescolare ingredienti ricchi con materie prime più semplici, regalando profumi latini.

Il filetto di trota salmonata svizzera con verdure, piatto che è valso a David Wälti il titolo di Young Chef Suisse, è stata una sorprendente esplosione di sapori grazie ad un ristretto di erbe locali e un brodo alle verdure dalle mille sfumature di gusto.

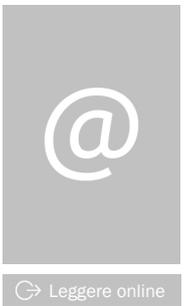
Diego Della Schiava, in forza nella cucina del The View Lugano, ha proposto il particolare risotto ai percebes e polvere di datterino, in cui le varie tonalità di gusto hanno creato sul palato un mix unico. I percebes sono dei crostacei che vivono sulle impervie scogliere della Galizia, conosciuti soprattutto per il loro intenso sapore di mare e un metodo di raccolta molto pericoloso che sfida le forti onde dell'Oceano Atlantico.

Claudio Bollini ha invece proposto una lombata di agnello con patate viola, panko, pistacchi e albicocche: un piatto che ha guardato la tradizione con occhio contemporaneo.

Finale d'autore con Damiano Bonomi, pastry chef de La Locanda del Notaio, che ha regalato un dessert che gli amanti del cioccolato, e non solo, hanno adorato.

Ad accompagnare le emozioni dei giovani cuochi, sono stati i vini di Tenuta Luigina (che con il suo Ronco dei Profeti 2016 ha saputo tener testa al piatto a base di carne), e di Tamborini Vini, che in un crescendo di complessità di etichette ha proposto SanZeno Bianco Mosaico 2016, Rosé Osé 2016 e il mitico Tinto Forte.

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

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69728310
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: 69728310
Clipping Pagina: 3/3

