

Quattro chef per una sinfonia di gusti

Si aprono le danze “ in casa ” per S.Pellegrino Sapori Ticino: allo Splendide Royal di Lugano in scena l'alta gastronomia svizzera

Da sinistra Mattias Rook, Gregor Zimmermann, Dany Stauffacher, Dietmar Sawyere e Domenico Ruberto.

30 aprile 2018 17:35

LUGANO - La prima ticinese del festival enogastronomico S.Pellegrino Sapori Ticino, all'Hotel Splendide Royal di Lugano, ha onorato la cucina d'autore elvetica. Nella sua dodicesima edizione dedicata alle cucine del mondo, la kermesse è sbarcata in Ticino con un virtuale tour della Svizzera gourmet, riuscendo letteralmente a conquistare il palato dei 140 ospiti. Domenico Ruberto ha fatto gli onori di casa ospitando le creative portate di Dietmar Sawyere, chef stellato del The Chedi Andermatt, Gregor Zimmermann, chef dell'Hotel Bellevue Palace di Berna e Mattias Rook, stella della cucina del Castello del Sole di Ascona. Ad accomunare questi 4 grandi nomi della cucina, l'appartenenza al circuito degli Swiss Deluxe Hotels, che raccoglie 40 tra i più rinomati alberghi del Paese. La cena di gala, come da diversi anni a questa parte, ha scelto la suggestiva location dello Splendide Royal, da dove i commensali hanno assistito allo spettacolo pirotecnico naturale del forte temporale che si è abbattuto in riva al Ceresio.

Come accade per un grande concerto d'orchestra, gli chef hanno portato in scena una cena corale in cui ogni diversa personalità gastronomica ha suonato il proprio strumento, componendo una sinfonia unica. Infatti, a cominciare dalla prima portata fino al dessert, il percorso gastronomico ha visto un crescendo di sapori diversi, splendidamente accompagnati da una selezione di vini curata dall'azienda Arvi di Melano. La cena è iniziata con un aperitivo dove ciascun chef ha presentato al pubblico dei finger food gourmet in sala, a diretto contatto col pubblico che ha così potuto conoscere personalmente gli chef e la loro filosofia di cucina. Manna 2016, l'etichetta di Franz Haas, è stata abbinata alla tartare di salmerino alpino, salsa all'uovo cotto a freddo, paté di avocado e guanciale di maiale nero, piatto curato da Rook. Invece, il Domaine de Baronarques 2015 bianco, Limoux DOC è stato affiancato al filetto di carbonaro australe, asparagi bianchi e funghi shiitake di Dietmar Sawyere e anche al risotto mantecato con burro alla 'nduja, latte affumicato e finocchietto selvatico di Ruberto. Per bilanciare i sapori decisi del piatto dello chef Zimmermann, filetto e guancetta di vitello dell'Emmental con gemme di pino e tartufo, è stato scelto il Domaine de Baronarques 2011, un Grand Crus di Rothschild, una delle cantine francesi che hanno fatto e fanno la storia. Sorpresa sul finale con il dessert di Rook: un ingannevole yuzu, ricostruito alla perfezione, di cioccolato ripieno di gelato allo yogurt, pistacchio e la nota acida e freschissima dello yuzu, stavolta vero, colto proprio nell'orto del Castello del Sole di Ascona. Quando si dice... cucine del mondo, ma a casa nostra!

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: 69499964
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: 69499964
Clipping Pagina: 3/3

