

Dal mare al lago, i sapori maldiviani a Lugano

Aragosta, banane e cocco: ecco la cucina degli atolli di Giacomo Gaspari per S.Pellegrino Sapori Ticino

Zuppa di latte di cocco dell'Oceano Indiano, spiedino d'aragosta e banane bruciate

30 maggio 2018 15:45

Profumi di mare e sapori esotici, ecco come si potrebbe definire la cucina degli atolli maldiviani che ieri sera al The View di Lugano è stata presentata in versione gourmand, impreziosendo le materie prime locali con il tocco personale dello chef Giacomo Gaspari. Origini venete, ma una vita professionale trascorsa in alcune delle destinazioni turistiche più apprezzate al mondo: dalle Maldive al Kenya, da Cancun a Cuba.

Una personalità solare e gioiosa che ha trovato casa in un atollo dell'Oceano Indiano, più precisamente nella cucina del Diamonds Athuruga, uno dei resort di Planhotel Hospitality Group. E' qui che Gaspari ha imparato i segreti di una cucina tradizionale dalla forte influenza indiana. Cavalcando il tema della dodicesima edizione del festival enogastronomico (le cucine del mondo), ieri sera è andato in scena uno spettacolo di alta cucina maldiviana che ha raccontato di prodotti tipici esotici e di una gastronomia che abbraccia il mare e ne fa la sua principale ispirazione. La tradizione culinaria di questo angolo di paradiso è stata declinata in 6 diversi piatti che hanno portato in tavola i prodotti tipici più diffusi.

Il pesce, in primis, grazie all'aragosta, protagonista in diverse portate, ma anche il tonno pinnagialla e altri frutti di mare come il bonito e il granchio. Anche la palma è stata uno degli elementi chiave della cena, per far scoprire agli ospiti tutte le sue versioni gourmet: dal latte di cocco fino ad arrivare allo sciroppo di palma. E poi ancora frutto della passione, spiedini infilzati nel lemongrass, banane bruciate e mango. Decisamente particolare anche il cestino del pane, con 4 diversi tipologie di "pane alternativo": dal chapati alla chips di frutto dell'albero del pane, dal taro ai grissini maldiviani.

A lavorare fianco a fianco con lo chef giramondo, anche la brigata e il padrone di casa Mauro Grandi, grande interprete della cucina territoriale al The View.

Ad accompagnare i piatti della serata più esotica di S.Pellegrino Sapori Ticino sono stati i vini di Moncucchetto che hanno rappresentato l'eccellenza vinicola del Luganese in abbinamento a piatti venuti da molto lontano. Fin da Il Murchi 2017, passando attraverso le note di Moncucchetto 2016 e di Collina d'ORO 2015, il crescendo di sapori nel piatto è stato seguito di pari passo con le note più strutturate dei vini. Gran finale coi dessert di Giacomo Gaspari, sposati alla perfezione con il Lacrima d'Oro 2017, il Passito IGP della Cantina luganese.

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

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69813340
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](#)

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69813340
Clipping Pagina: 3/3

