



LUGANO 30.04.2018 - 21:31 | LETTO 1'589

Un po' di Ticino e un po' di Oriente

Si è aperta ufficialmente la dodicesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino. Cena inaugurale ieri sera all'Hotel Splendid Royal di Lugano. Tra gli ospiti anche Paolo Beltraminelli

Alessandra Ferrara

LUGANO - Come da tradizione la serata d'inaugurazione della dodicesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino si è svolta all'Hotel Splendid Royal di Lugano. Quest'anno la parola d'ordine del festival è "glocal", dove la cucina ticinese incontra quella orientale (e non solo), per accostamenti globali e locali insieme nello stesso piatto.

A fare gli onori di casa ci ha pensato Domenico Ruberto ospitando i tre grandi chef Mattias Roock del Castello del Sole di Ascona, Dietmar Sawyere del The Chedi di Andermatt e Gregor Zimmermann del Bellevue Palace di Berna.

A dare il via ufficiale alla dodicesima edizione è stato il fondatore di Sapori Ticino, Dany Stauffacher; dopo il brindisi, che come da tradizione è dedicato alle donne, ha ricordato l'importanza del festival, che permette di portare anche oltre Gottardo le specialità e le eccellenze del nostro Cantone.

E ieri sera all'inaugurazione della stagione era presente anche il consigliere di Stato Paolo Beltraminelli. Intervenuto successivamente, ha ricordato come in questi anni trascorsi a capo del Dipartimento della sanità e della socialità, abbia capito maggiormente l'importanza del mangiare bene e dello stare insieme, temi protagonisti del festival.

Ma il protagonista della serata è stato senza dubbio il menù a 8 mani creato dai quattro chef per l'occasione. Menù che comprendeva anche il ricco aperitivo, dove era possibile ammirare i quattro chef al lavoro mentre assemblavano gli amuse-bouche.

La cena, servita nei due saloni, si è aperta confermando il tema del festival di quest'anno, la "glocalità", con una "tartare di salmerino alpino, salsa all'uovo cotto a freddo, paté di avocado e guancia di maiale nero". La serata è poi proseguita con un "filetto di Carbonaro Australe con asparagi bianchi e funghi shitake", "Riso Gallo Gran Riserva mantecato con burro alla 'nduja, latte affumicato e finocchietto selvatico" e "filetto e guancetta di vitello



dell'Emmental, gemme di pino e tartufo". A concludere la cena ci ha pensato il dolce "Limone yuzu, gelato allo yogurt e pistacchio", forse il piatto più curioso della serata: alla vista sembrava un vero limone verde, e solo una volta affondato il cucchiaino ci si poteva rendere conto delle varie consistenze con cui era stato ricreato.

Tra i protagonisti del menù non sono mancati i vini, diversi ad ogni portata, che fin dall'aperitivo hanno accompagnato le creazioni degli chef.

Il festival S.Pellegrino Sapori Ticino non è mai stato così ricco di appuntamenti come quello di quest'anno. Un anno importante, come ha ricordato Stauffacher, che coincide con la nomina della Città di Lugano quale Città del Gusto.

Sono una ventina gli eventi in programma, con la presenza di altrettante stelle Michelin, tra le location più suggestive del Ticino e non solo.

Tra i prossimi appuntamenti, una cena dedicata al pubblico femminile, tre serate lounge con open bar e finger food.

Ce n'è per tutti i gusti.