



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: 69240407  
 Clipping Pagina: 1/3

## Un poker di chef ticinesi conquista la Capitale

Secondo appuntamento per S.Pellegrino Savori Ticino: a Berna presentato un mix di cucina del mondo e di casa nostra

Da sinistra: Andrea Muggiano, Egidio Iadonisi, Mattias Roock, Silvan Durrer e Mauro Grandi.

12 aprile 2018 18:01

BERNA - Secondo appuntamento oltre Gottardo per S.Pellegrino Savori Ticino, che ieri ha conquistato la Capitale con un poker di chef ticinesi all'opera con ricette tra tradizioni locali e sapori di Paesi lontani. Piatti che parlano di mondo, ma che non dimenticano il Ticino: è questo il filo rosso del menu presentato ai 90 ospiti dello Schweizerhof Hotel di Berna, dove S.Pellegrino Savori Ticino ha portato l'alta enogastronomia rosso - blu tra i gourmand bernesi. Dopo il primo appuntamento di Zurigo, solo tre giorni fa, ad accogliere il festival internazionale è stato un altro elegante membro degli Swiss Deluxe Hotels, lo Schweizerhof Hotel appunto, che per una notte ha "prestato" il talento del suo chef, Silvan Durrer, agli ospiti. A realizzare il menù di gala sono stati nomi ormai noti e apprezzati agli ospiti delle cene, come Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote), Mattias Roock (una stella Michelin al Castello del Sole di Ascona) e Mauro Grandi (The View Lugano), ma anche una new entry: Andrea Muggiano di Moncucchetto a Lugano.

Gli chef, ispirandosi al tema della manifestazione nel 2018, hanno presentato un percorso gastronomico composto da un mix di suggestioni e profumi in omaggio a Paesi lontani, ma anche a quelli di casa, volendo portare l'eccellenza ticinese anche oltre Gottardo. Ad accompagnare i piatti della serata, alcune etichette d'eccellenza del "Ticino da bere": i vini della Tenuta Castello di Morcote si sono presentati al pubblico bernese in veste bianca, esaltando i primi due piatti a base di pesce, grazie ad un abbinamento elegante tra sapori di mare e Castello di Morcote bianco. Col Castello di Morcote e Pio della Rocca, invece, i sapori più strutturati del risotto e della carne hanno trovato il loro connubio ideale. Infine, il Sémillon ha sposato alla perfezione il dessert esaltandone i profumi.

Si è iniziato col piatto di Mattias Roock: astice, curry, piselli, chutney di frutta e germogli. "Mi sono ispirato alla natura che in primavera si risveglia e cresce, infatti ho usato i germogli, i bacelli e poi i piselli, seguendo il ciclo della natura, dalla terra al piatto", ha raccontato Roock, aggiungendo che: "La frutta per la chutney proviene direttamente dal giardino del Castello del Sole, un tocco ticinese che non guasta mai, e poi ho voluto aggiungere il profumo del curry che ricorda l'Oriente". La seconda portata, studiata per la serata dall'estro passionale e fantasioso di Egidio Iadonisi, ha visto arrivare in tavola il trancetto di filetto di black cod al vapore, salsa cocco e lemongrass, e barba dei frati. "Per creare un piatto, amo giocare coi colori della stagione", ha spiegato Iadonisi, "e stavolta ho unito prodotti internazionali come il black cod australiano e i sentori asiatici della salsa al cocco con la chips di polenta in omaggio al nostro Ticino".

Anche Mauro Grandi ha proposto un mix tra globale e locale con il suo riso Gallo Gran Riserva, filetti di mandorle tostate, arancia sanguinella e foie gras d'oca scottato: partendo dalla tradizione francese del foie gras, uno dei must della cucina più classica, Grandi ha pensato di unirli a un piatto sempre apprezzato oltre Gottardo, visto che il Ticino è "la patria svizzera del risotto". Andrea Muggiano ha invece proposto il suo lombo di vitello in lenta cottura profumato al pepe di Kampota, salsa al Nocino e fantasia di ortaggi. "Con questo piatto sono riuscito a unire territorio e mondo, per rendere onore al tema di S.Pellegrino Savori Ticino 2018. Partendo da una carne svizzera, passando attraverso un prodotto che viene da lontano (il pepe di Kampota è un'eccellenza cambogiana che proviene da un'azienda gestita proprio da un ticinese in loco, ndr), sono arrivato alla salsa al Nocino e, quindi, sono virtualmente tornato a casa." Molto apprezzato anche il dolce, tocco finale di Silvan Durrer che, da buon padrone di casa, ha regalato agli ospiti la ciliegina sulla torta di una serata davvero speciale.

Prossimo appuntamento, il 16 aprile a Ginevra.



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: 69240407  
Clipping Pagina: 2/3

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: 69240407  
Clipping Pagina: 3/3

