



VISTI DA VICINO – DAVIDE ASIETTI CHEF DEL BLU RESTAURANT & LOUNGE DI LOCARNO E ALBERTO FACCANI DEL MAGNOLIA DI CESENATICO

Per la nostra rubrica 'Visti da vicino', nell'ambito di San Pellegrino Sapori Ticino 'Il Ticino incontra le Regioni d'Italia, la celebre rassegna gourmet ideata ed organizzata da Dany Stauffacher, abbiamo intervistato, nella serata gourmet ospitata al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, il resident chef Davide Asietti e lo chef ospite Alberto Faccani del ristorante Magnolia di Cesenatico, due stelle Michelin.

«Davide a Alberto cosa avete proposto nella serata a voi riservata al Blu Restaurant & Lounge di Locarno nell'ambito di San Pellegrino Sapori Ticino?»

Davide (D): «Tonno marinato alla soia con frutto della passione, Carpaccio di ricciola con un dressing al miele e aceto di mele e fichi, una Tartare di Fassona piemontese con una spuma di melanzane bruciate e del riso selvaggio soffiato »

Alberto (A): «Ostrica alla Mugnaia, Millefoglie di cappesante, topinambur, limone e caviale, Calamari, carbonara e tartufo nero, Risotto Riviera Adriatica, Guancia di maialino di Mora Romagnola, radici e tuberi, Cocco tropicale»

«Come definireste la vostra cucina?»

D: «Una cucina semplice legata ai prodotti del territorio con influenza nei prodotti del mondo»

A: «Una cucina italiana, moderna, contemporanea?»

«Quali piatti della vostra carta consiglieresti ai nostri lettori se in questi giorni decidessero di visitare i vostri locali a Locarno e Cesenatico?»

D: «Paccheri di pasta fresca ai profumi del mare, Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con delle patate schiacciate, uva, castagne e pancetta, e visto che sono di origine piemontese per dessert 'Tutto nocciola'»

A: «Oltre ai nostri piatti signature che ho proposto per la serata San Pellegrino Sapori Ticino: Calamari, carbonara e tartufo nero, Risotto Riviera Adriatica e Cocco tropicale, aggiungerei il Branzino con zucchine trombetta, mandorle e caviale».

«Il piatto al quale siete particolarmente legati?»

D: «La mia passione è legata ai risotti, quindi il risotto nelle sue varie interpretazioni»

A: «Spaghetti alle vongole»

«Un prodotto che non manca mai nella vostra dispensa?»

D: «Mango e avocado?»

A: «Il Parmigiano e la noce moscata».

«Prima di mettere un piatto nella vostra carta ascoltate qualche consiglio?»

D: «Diciamo che mi confronto ma alla fine faccio quello che voglio»

A: «Mi confronto con i miei colleghi al fine di trovare la migliore soluzione»

«I vostri obiettivi futuri?»

D:«Riuscire sempre a divertirmi in cucina»

A: «Divertirsi e fare sempre meglio per soddisfare i nostri clienti».

www.blu-locarno.ch

www.magnoliaristorante.it

www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<https://www.golosoecurioso.it/it/visti-da-vicino-davide-asietti-chef-del-blu-restaurant-lounge-di-locarno-e-alberto-faccani-del-magnolia-di-cesenatico>